

Аннотация к рабочим программам профессионального обучения по профессии 11176 «Бармен»

1. Рабочая программа дисциплины

**«Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции
«Ресторанный сервис». Разделы спецификации»**

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

уметь:

- пользоваться стандартом компетенции WSI «Ресторанный сервис»;
- пользоваться спецификацией стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;

знать:

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Ресторанный сервис» Ворлдскиллс Россия.

2. Рабочая программа дисциплины

«Основы культуры профессионального общения»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

уметь:

- соблюдать правила протокола и этикета;
- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

знать:

- основы протокола и этикета;
- нормы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности бармена;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

3. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно- гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- соблюдать санитарно- гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к инвентарю, посуде и таре;
- санитарные требования к хранению продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- основные пищевые инфекции, отравления.

4. Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен *уметь:*

- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности,

- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

знать:

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

5. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен

знать:

- основные понятия, цели, задачи и принципы калькуляции и учета;
- основные виды унифицированных документов, применяемых при калькуляции и учете в общественном питании;
- классификацию документов;
- требования к составлению и заполнению документов;

уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;
- проводить калькуляцию цен;
- проводить расчет объемов сырья и готовых изделий в общественном питании;
- проводить учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания;
- заполнять бухгалтерскую отчетность торговых операций и объединений.

6. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности.

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен *уметь:*

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности;
- использовать безопасные приемы при работе с инструментами и приспособлениями;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности, принципы снижения вероятности их реализации;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- безопасные приемы при работе с инструментами и приспособлениями;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- правила электробезопасности.

7. Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

– *иметь практический опыт:*

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

– *уметь:*

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, напитков, давать рекомендации по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

– *знать:*

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки посуды и приборов к работе;
- методы организации труда бармена;
- правила оформления и передачи заказа на производство;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.

8 . Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
 - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

9. Рабочая программа профессионального модуля «Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе».

1. Общие положения

1.1. Область применения.

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен».

1.2. Место дисциплины в структуре ООППО: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания потребителей кофе, кофейными напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- подачи десертов и сладких блюд;

уметь:

- определять географическую принадлежность страны
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом кофе и кофейными напитками;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по кофе и кофейными напиткам;
- готовить классические рецептуры кофе и кофейных напитков, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований безопасности и санитарных норм и правил;
- готовить горячие напитки на основе кофе, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

знать:

- характеристику кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли;
- технологию приготовления классических рецептов кофе и горячих и холодных напитков на его основе;
- технологию приготовления слоистых кофейных напитков и напитков с добавками;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста,

с гостями.

3. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии «Бармен» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. Технология обслуживания в общественном питании.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Производственная практика предусмотрена учебным планом:

- во втором полугодии 1-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания;
- в первом полугодии 2-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. ПМ.03 Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие слушателей в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение слушателей к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен демонстрировать следующие результаты образования:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживание потребителей напитками;
 - приготовления и подачи горячих напитков;
 - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
 - приготовления и подачи простых закусок;
 - принятия и оформления платежей;

- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологии приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологии приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен иметь практический опыт:

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подача заказных блюд и напитков разными способами;
- расчёт с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей напитками и закусками.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.