

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

20 20 г.



Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессии  
**БАРМЕН**

Квалификация: **4 разряд**

Код профессии: 11176

Категория работников: **рабочий**

г. Арзамас

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	13
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ .....	17
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	18
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	19

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки по рабочей профессии 11176 «Бармен» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики бармена 4 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

- Профессиональным стандартом Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н) рег. номер 681

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Ресторанный сервис», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 160 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» - Маслова Любовь Валентиновна

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Цель реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

### **1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки «Бармен»: выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок.

### **1.3. Планируемые результаты освоения программы:**

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен **знать:**

–ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок;

–ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине;

–правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории;

–правила расчета с потребителями;

–принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;

–правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен **уметь:**

–обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи;

–получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил.

### **1.4. Трудоемкость освоения программы**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 160 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

### **1.5. Форма обучения**

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессиональной подготовки по профессии «БАРМЕН»

Код	11176
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	основное общее образование
Срок обучения	160 часов, 4 недели, 1 месяц
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Уровень квалификации (разряд):	4 разряд

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)					
			Из них		Из них			Недели:					
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2	3	4		
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>16</b>											
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	6	4		4		2	6					
1.2.	Этика и психология делового общения	6	4		4		2	6					
1.3.	Охрана труда и техника безопасности	4	2		2		2	4					
<b>2.</b>	<b>Профессиональные дисциплины</b>	<b>36</b>											
2.1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	12	6		6		6	12					
2.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	12	6		6		6	12					
2.3.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	12	6		6		6		12				
<b>3.</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>96</b>											
3.1.	Учебная практика	96		96					28	40		28	
<b>4.</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>											4
<b>5.</b>	<b>Консультация</b>	<b>4</b>											4
<b>6.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>											4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>						40	40	40		40	

\*при очной форме обучения

\*\*при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Программа теоретического обучения Общепрофессиональные дисциплины

#### 1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

Тема	Количество часов
Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.	2
Основы рыночной экономики и предпринимательства.	4
Всего	6

##### 1.1. Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

##### 1.2. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли.

Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

#### 2. Этика и психология делового общения

Тема	Количество часов
Понятие об этике и психологии делового общения	1
Психологические аспекты коммерческой деятельности	2
Коммерческая деятельность и этика	1
Деловая этика	2
Всего	6

##### 2.1 Понятие об этике и психологии делового общения.

Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения.

##### 2.2. Психологические аспекты коммерческой деятельности.

Психические процессы, их влияние на покупательский спрос: внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение. Психотипы сотрудников по темпераменту и характеру и их учет в деятельности. Мотивация коммерческой деятельности. Роль предпринимательства в формировании жизненных ориентиров.

### 2.3. Коммерческая деятельность и этика.

Понятие «профессиональная этика», история. Этические основы деловой культуры.

### 2.4. Деловая этика.

Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива. Структура коллектива. Стили управления коллективом.

## 3. Охрана труда и техника безопасности

Тема	Количество часов
Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	2
Всего	4

### 3.1. Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

### 3.2. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность. Обучение персонала.

## Профессиональные дисциплины

### 1. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания

Тема	Количество часов
СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания	6
Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции	4
ХАССП на предприятиях общественного питания	2
Всего	12

#### 1.1. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания

1. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
  7. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
  8. ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
  9. Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
  10. ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
  11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
  12. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
  13. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
  14. ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
  15. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
  16. ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.
  17. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
  18. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
  19. ГОСТ Р 54762-2011 IISO TS 22002-1:2009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
  20. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
- 1.2. Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции**
- Понятие программы предварительных условий. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям общественного питания
- 1.3. ХАССП на предприятиях общественного питания**
- Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания
- Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания.
- 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общепита**

Тема	Количество часов
Основы микробиологии. Микробиология пищевых	4



продуктов	
Пищевые заболевания микробной природы	2
Личная гигиена работников производства	2
Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре	4
Всего	12

### **2.1. Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов**

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формообразование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация.

Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение

Методы консервирования продовольственных товаров .

### **2.2. Пищевые заболевания микробной природы**

Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;

Возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

### **2.3. Личная гигиена работников производства**

Правила личной гигиены работников пищевых производств

### **2.4. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре**

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

## **3. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом	2
Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	2
Оборудование бара и буфета	2
Организация обслуживания в барах, буфетах	2
Характеристика ассортимента напитков бара, буфета	2
Составление и ведение учетно-отчетной документации	1
Технология приготовления коктейлей и напитков	2
Технология приготовления простых закусок и десертов	1
Всего	12

### **3.1. Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом**

Предмет, цели, задачи, основные понятия

Требования, предъявляемые к бармену.

Основные типы баров и их классификация.

Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала.

Обслуживающий персонал: бармен, официант, бариста.

Бармен: функции, профессиональная подготовка, классификация, личные качества, внешний вид.

### **3.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара**

Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн

Размещение кассовой машины за стойкой бара

Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара.

Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.

Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.

Меню бара: особенности, правила составления и оформления.

### **3.3. Оборудование бара и буфета**

Понятие о машине. Передаточные механизмы. Измельчающее оборудование. Режущее оборудование. Машины для взбивания коктейлей. Жарочно-варочное оборудование. Вспомогательное оборудование. Посудомоечные машины. Холодильное оборудование. Немеханическое оборудование. Весоизмерительное оборудование

### **3.4. Организация обслуживания в барах, буфетах**

Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции. Подготовка бара к обслуживанию. Уборка помещений бара. Получение столовой посуды, приборов, белья. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой, в буфете и в торговом зале. Личная подготовка бармена. Правила обслуживания посетителей за столиками в торговом зале бара. Оформление витрин, барной стойки. Правила отпуска и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине. Общие правила подачи коктейлей, вино - водочных изделий, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление. Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с

официантами. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Специальные формы обслуживания. Роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места.

### **3.5. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета**

Крепкие алкогольные напитки. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи. Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин. Безалкогольные напитки, соки. Ассортимент. Безалкогольные коктейли и вкусовые характеристики. Способы и правила налива и подачи безалкогольных напитков.

### **3.6. Составление и ведение учетно-отчетной документации**

Составление и ведение учетно-отчетной документации. Инвентаризация, правила и сроки проведения. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов. Оформление, выполнение заказа и расчет с потребителем

### **3.7. Технология приготовления коктейлей и напитков**

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи. Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Основные технологии приготовления смешанных напитков. Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей. Технология приготовления длинных сметанных напитков. Технология приготовления молочных коктейлей. Приготовление горячих напитков (чая, кофе).

### **3.8. Технология приготовления простых закусок и десертов**

Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах. Классификация холодных блюд и закусок. Компоненты и полуфабрикаты для бутербродов. Приготовление и оформление салатов: общие сведения о салатах. Салаты из свежих и вареных овощей

Приготовление и оформление простых холодных закусок: холодные закуски из мяса, овощей, яиц, грибов. Приготовление сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Желированные блюда. Горячие сладкие блюда.

**Практическое обучение**  
**Программа учебной практики**

<b>Вид работы</b>	<b>Количество часов (96)</b>
Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	18
Организация обслуживания в барах, буфетах	20
Технология приготовления коктейлей и напитков	20
Технология приготовления простых закусок и десертов	20
Составление и ведение учетно-отчетной документации	18

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

### Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Ресторанный сервис», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Ресторанный сервис»

Наименование компонентов	Количество, шт.
<b>Технические средства обучения:</b>	
Акустическая система	1
Проектор	1
Экран для проектора	1
МФУ	1
Мышка	1
Ноутбук	7
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 6 розеток 5 м.	1
<b>Оборудование и материалы обучения:</b>	
3 стол (квадратный) банкетный складной	2
4 стол (столы производственные)	5
Стол 3 (квадратный) банкетный складной	2
Ice bucket / ведерко для льда	4
Ramekin - разетки	30
Банкетные стулья	49
Барная ложка	8
Барная стойка	2
Барные коврик, 10/40	4
Барные стулья	12
Барный нож	4
Барный органайзер	2
Барный поднос, диаметр 20 см	4
Бокал для белого вина	60
Бокал для воды	60
Бокал для коньяка (снифтер)	8
Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	8
Бокал для красного вина	80
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	8
Бокал для шампанского	10
Ваза для фруктов	5
Ваза под цветы	13
Ванна моечная	2
Вешалка	3
Вилка для десертов/закусочная	100
Вилка для рыбы	30
Гастроёмкости разноформатные	10
Гейзеры	20

Гиридон	5
Гладильная доска	2
Декантер	5
Джигер	4
Джигер	2
Доска разделочная, 20/30	4
Доски нарезочные 2 вида	2
Запираемый шкафчик	4
Зеркало	6
Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	2
Канат	2
Кастрюли 3 литра	2
Кастрюли 5 литра	2
Кипятильник наливной с регулятором температуры (20-30 литров)+	2
Кофейная ложка	12
кофейный чайник (кофейник)	5
Кофемолка - электрическая	2
Кувшин для сока	20
Кулер для льда	4
Кулер с питьевой водой	1
Кулир/ведро	10
Ледогенератор	2
Ложка десертная	80
Ложка для эспрессо	12
Ложка столовая	120
Мадлер	4
Масленка с крышкой	5
Машина посудомоечная купольного типа	2
Мельница для льда	2
Мельница для перца	10
Мельница для соли	10
Мерный стакан	2
Металлический поднос, квадратный 30*30 см	5
Металлический поднос, круглый, диаметр 30 см	2
Метла	2
Микрофон	2
Минаж (соль/перец)	4
Молочник	4
Мусорная ведра	9
Мусорные ведра, диаметр 30 литров	2
МФУ лазерный	1
Набор ножей	1
Нарзанник	4
Нож десертный/закусочный	100
Нож для масла	30
Нож для рыбы	30
Нож столовый	60
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	5
Пара для капучино (блюдец + кружка)	12

Пара для эспрессе (блюдец + кружка)	12
Пароконвектомат	1
Пилот, 6 розеток	8
Пинцет барный	4
Питчер	2
Питчер, 300 мл	2
Питчер, 500 мл	2
Плита настольная индукционная	2
Поварская миска (метал) д-20см	10
Поднос официанта	5
Подсвечник	5
Подставка для кулера	2
Проектор	1
Пылесос	1
Разделочная доска, деревянная, диаметр 30/40	5
Разделочная доска, пластик, 30/40	2
Рокс	8
Ручник	8
Савок	2
Салфетки	25
Салфетки текстильные	50
Сахарница	4
Синие и красные полирующие полотенца для столовых приборов	16
Скатерть	20
Сквизер	4
Сковороды д - 26 см для индукции	2
Смесительный стакан	4
Совок для льда	2
Соусник	5
Стеклянные миски, диаметр 10 см	4
Стеклянные миски, диаметр 20 см	4
Стеклянные миски, диаметр 30 см	4
Стеллаж (8 ячеек)	2
Стеллаж передвижной	6
Стеллажи кухонные	2
Стойка	2
Стойка ограждения под канат	4
Стол (столы производственные)	2
Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной	17
Стол для зоны бариста	2
Стол предмочный	4
Стол прямоугольный подсобный	4
Столовая вилка	120
Стрейнер	4
Стул банкетный	20
Супница	5
Тарелка десертная, диаметр 24 см	80
Тарелка закусочная, диаметр 20 см	80
Тарелка основная, диаметр 30 см	100

Тарелка пирожковая	20
Тарелка суповая, диаметр 23	20
Тележка кухонная	10
Темпер	8
Термопоты Чайники-термосы	5
Утюг	4
Хайбол	8
Харикейн (бокал для Пино Колады)	8
Хлебная корзина	20
Холодильный шкаф (+/-)	2
Холодильный шкаф-купе (+/+)	2
Часы настенные	2
Черпак для соуса	5
Черпак для супа	5
Чехол для коктейльного стола	2
Шейкер бостон	4
Шейкер классический	4
Щипцы для льда	2
Информационные материалы:	
Электронная библиотека по направлению «Сфера услуг»	1000 доступов
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятиях общественного питания R- Кеерг	1
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2
Аптечка	2



## СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего должностного служащего с присвоением квалификации «Бармен 4 разряда».

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **Примерный перечень практических квалификационных работ (практическая часть)**

1. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд, и закусок и соблюдением правил подачи;
2. Получение напитков, продуктов и продукции, и хранение их с учетом требуемого режима и правил; оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии;
3. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов); контроль соблюдения посетителями культуры поведения;
4. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета; сдача наличных денег, чеков.

### **Примерный перечень вопросов (теоретическая часть)**

1. Характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом
2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара
3. Оборудование бара и буфета
4. Организация обслуживания в барах, буфетах
5. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета
6. Составление и ведение учетно-отчетной документации
7. Технология приготовления коктейлей и напитков
8. Технология приготовления простых закусок и десертов
9. Охрана труда и техника безопасности
10. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания
11. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники:

1. Белошарпа М.И. Технология ресторанный обслуживания: Учебное пособие / М.И.Белошарпа. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2006-224 с.: ил.- (Профессиональное образование);
2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544с.;
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.И.Белоусовой - Изд. 3-е доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2004. - 384 с. -(Серия «Учебники XXI века»);
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В.Усов. - М.: Изд. «Академия», 2006. - 416 с.;
5. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. - М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002-352 с.;
6. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов-барменов: Учебное пособие / М.А.Стельмахович. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. - 384 с. - (Серия «Учебники XXI века»);
7. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах / Н.В.Чалова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 352 с. - (Серия «Учебники XXI века»)

### Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования;
2. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования;
3. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования;
4. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;
5. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу;
6. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)- М.: ИКЦ «Март», 2005. - 192 с.;
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н.Э.Харченко. — «Академия», 2005-495 с.;
8. Голунова Л.Е. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е.Голунова. - 2006. - 688 с.;
9. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева. - 5-е изд. перераб. и доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006 - 416 с. - (Серия «Учебники и учебные пособия»);
10. Извекова В.Г. Бармен, Официант: Учебное пособие / В.Г.Извекова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2004. - 320 с.;

11. Общественное питание: Сборник нормативных документов. Издательство «Трос Медиа», 2006. - 190 с.;
12. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: Учебное пособие / А.Ю.Калашников. - Изд. ТК «Велби», 2006-210 с.;
13. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, И.Ф. Шредер. - Изд. «Инфра-М», 2006- 251 с.;
14. Петров А.М. Общественное питание: Учет и калькулирование себестоимости /А.М. Петров- М.: Омега - Л., 2006. - 431 с.;
15. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. - М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002-352 с.

#### **Периодические издания:**

1. «Ресторатор», Москва;
2. «Ресторанные ведомости», Москва;
3. «Империя вкуса» (журнал о напитках и ресторанном бизнесе), г.Санкт-Петербург;
4. «Питание и общество», Москва;
5. «Вы и Ваш ресторан», Москва;
6. «Гостиничный и ресторанный бизнес», Москва;
7. «ШЕФ». Научно - поп., гастрономический журнал, Москва;
8. «Foodservice», Москва;
9. «Витрина», Москва;
10. «Рестораны Москвы», Москва;
11. «Московский кулинарный вестник», Москва;
12. «Отраслевое питание», Москва;
13. «Ресторан», Москва;
14. «Гостиница и ресторан», Москва;
15. «Трюфель», г. Москва;
16. «Мое дело: ресторан», г.Москва;  
«Дело вкуса», г. Москва..