

Аннотация
образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 11176
Бармен.

Программа профессиональной подготовки (ППП) по профессии 11176 Бармен, реализуется политехническим колледжем ФГБОУ ВО «МГТУ» представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую образовательной организацией на основе установленных квалификационных требований профессионального стандарта «Федеральный Государственный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессиональной подготовки по профессии **11176 Бармен** направлена на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов. Программа профессиональной подготовки регламентирует планируемые результаты освоения образовательной программы, соответствует квалификационным характеристикам профессионального стандарта по профессии **11176 Бармен**.

Цели и задачи, требования к результатам освоения программы.

Рабочая программа содержит профессиональную характеристику, рабочий учебный план и программы по предметам: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

Практические занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории, где имеются необходимое оборудование.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

На прием теоретического экзамена отводится по учебному плану 6 часов.

Заключительным этапом является практическое обучение, где учащиеся закрепляют профессиональные навыки, знания и умения в соответствии с квалификационными характеристиками и трудовыми функциями.

Результатами освоения образовательной программы профессионального обучения являются:

- должен знать:

31 - основные правила этикета и технологию обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

32 - ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий, реализуемых в баре;

33 - правила международного этикета (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);

34 - иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);

35 - виды и назначение инвентаря, оборудования, столовой посуды, столовых приборов, используемых в баре;

36 - правила эксплуатации теле-, видео-и звуковоспроизводящей аппаратуры;

37 - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;

38 - номера телефонов служб вызова такси; служб экстренного вызова (милиции, скорой помощи, пожарной службы) и т.п.

- должен уметь:

У1 - составлять коктейльную (винную) карту;

- приобретение практического опыта:

ПО1 - владеть практическими навыками обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

ПО2 - подготовки барной зоны к обслуживанию и поддержания барной стойки в надлежащем порядке;

ПО3 - обслуживания потребителей при реализации алкогольных напитков;

ПО4 - соблюдения условий и сроков хранения кулинарной продукции, и покупных товаров, температурного режима подачи напитков и закусок;

Общая трудоемкость профессионального обучения составляет – 90 часов.

Основные разделы и темы практики:

Раздел 1. Технология приготовления коктейлей и напитков

Тема1. Введение.

Тема2.Классификация напитков.

Тема3. Характеристика основных алкогольных компонентов, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей.

Тема4. Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей.

Тема5. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей.

Тема 6. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.

Тема7. Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей).

Тема8. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация.

Тема9. Технология приготовления средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация.

Тема 10. Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей.

Тема11. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи.

Тема12. Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков.

Тема13. Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей.

Тема14. Приготовление горячих смешанных напитков.

Раздел 2. Организация обслуживания посетителей

Тема1. Характеристика баров и обслуживающего персонала.

Тема2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.

Тема3. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.

Тема4. Характеристика основного этапа обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.

Раздел 3. Иностранный язык

Тема1. Формы обращения к незнакомым людям.

Тема2. Структура ресторана. Персоны. Обязанности официанта- бармена.

Тема3. Речевой этикет: вежливые формы, извинения, встреча гостей.

Тема4. Алгоритм работы бармена при исполнении заказа.

Тема5. Правила подачи напитков в баре. Рекомендации напитков к блюду

Тема6. Посуда: виды бокалов, столовые приборы.

- Тема7. Сервировка стола: особенности сервировки банкетных, свадебных столов.
Тема8. Сервировка бара и барной стойки.
Тема9. Виды меню. Карта вин.
Тема10. Оформление заказа и обслуживание клиентов(бармен).
Тема11. 3 Описание блюд и напитков.
Тема12. Способы оплаты заказа. Оформление документов.

Формой промежуточной аттестации является – квалификационный экзамен.

Составитель рабочей программы:
преподаватель политехнического колледжа


(подпись)

А.Ш. Турк
И.О. Фамилия