



Утверждаю

Директор

политехнического колледжа

З.А. Хутыз

2023 г.

**Календарный учебный график
профессиональной подготовки
Рабочая профессия 11176 Бармен**

¹⁾ Дни занятий	Кол-во часов теор./прак.	Наименование разделов и тем программы ПО
1	4/0	Раздел 1. Технология приготовления коктейлей и напитков Тема1. Введение. Тема2.Классификация напитков.
2	4/0	Тема3. Характеристика основных алкогольных компонентов, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей. Тема4. Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей.
3	4/0	Тема5. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей. Тема 6. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.
4	4/0	Тема7. Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей). Тема8. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация.
5	4/0	Тема9. Технология приготовления средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация. Тема 10. Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей.
6	4/0	Тема11. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи. Тема12. Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков.
7	4/0	Тема13. Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Тема14. Приготовление горячих смешанных напитков.
8	0/4	Практическое занятие №1. Приготовление и оформление безалкогольных смешанных напитков: безалкогольных, микс, лонг, мидл, шот, хот. Практическое занятие №2. Приготовление и оформление коктейлей: аперитивов, диджестивов, экзотических и эксклюзивных. Дифференцированный зачёт
9	4/0	Раздел 2. Организация обслуживания посетителей Тема1. Характеристика баров и обслуживающего персонала. Тема2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.
10	4/0	Тема3. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена. Тема4. Характеристика основного этапа обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.
11	0/4	Практическое занятие №5.Отработка элементов обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа. Сочетание элементов обслуживания от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента. Практическое занятие №4. Деловая игра «Отработка элементов обслуживания»: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов и инвентаря. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя), назначение. Требования к уборке помещений. Процедура закрытия бара. Ответность бармена. Психологический анализ поведения бармена. Составление памятки «Как вести себя в конфликтной ситуации» Дифференцированный зачёт
12	4/0	Раздел 3. Иностранный язык Тема1. Формы обращения к незнакомым людям. Тема2. Структура ресторана. Персоны. Обязанности официанта- бармена.
13	4/0	Тема3. Речевой этикет: вежливые формы, извинения, встреча гостей. Тема4. Алгоритм работы бармена при исполнении заказа.

14	4/0	Тема5. Правила подачи напитков в баре. Рекомендации напитков к блюду. Тема6. Посуда: виды бокалов, столовые приборы.
15	4/0	Тема7. Сервировка стола: особенности сервировки банкетных, свадебных столов. Тема8. Сервировка бара и барной стойки.
16	4/0	Тема9. Виды меню. Карта вин. Тема10. Оформление заказа и обслуживание клиентов(бармен).
17	4/0	Тема11. 3 Описание блюд и напитков. Тема12. Способы оплаты заказа. Оформление документов.
18	2/2	Практическое занятие №5. Деловая игра «Отработка навыков общения с иностранными клиентами» Дифференцированный зачёт
19	*	Квалификационный экзамен (проверка теоретических знаний)
20	*	Квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа)
Итого:		90

¹⁾ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение