

## Содержание

1.	Общие положения	3
2.	Используемые сокращения	3
3.	Структура образовательной программы	3
4.	Общая характеристика образовательной программы	4
5.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников по образовательной программе	4
6.	Характеристика компетенций, формирующихся в результате освоения образовательной программы, включая планируемые результаты обучения	4
7.	Учебный план образовательной программы	6
8.	Требования к условиям реализации образовательной программы	7
9.	Практическая подготовка, включая план производственной практики	7
10.	Оценка качества освоения образовательной программы	9
11.	Календарный учебный график	13
12.	Информационно-методическое обеспечение образовательной программы	14

## **1. Общие положения**

Образовательная программа профессиональной подготовки Бармен (4 разряд) представляет собой систему документов, разработанную и в установленном порядке утвержденную АНО ДПО «Учебный центр Академия» (далее – Академия) на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 25.04.2019) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322)
- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел - "Торговля и общественное питание";
- Приказа Минтруда и соцзащиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910 н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант-бармен»
- Устава и нормативных документов АНО ДПО «Учебный центр Академия».

## **2. Используемые сокращения**

В программе используются следующие сокращения:

- ПС – профессиональный стандарт
- ТД – трудовые действия
- ПМ профессиональный модуль
- СРС – самостоятельная работа слушателей

## **3. Структура образовательной программы**

Структура программы включает следующие взаимосвязанные элементы:

Цель программы: освоение новой квалификации –бармен, с присвоением 4 разряда, что включает, формирование способности выпускника выполнять трудовую функцию - «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой» Профессионального стандарта «Официант-бармен» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910 н) (табл. 1).

Характеристику профессиональной деятельности выпускников;

- Планируемые результаты обучения (Табл. 1)
- Учебный план (Табл. 2)
- Рабочие программы учебных дисциплин (курсов) и программу профессионального модуля, включая оценочные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля
- Программу практики, включая оценочные средства ее аттестации (Табл.3).
- Программу итоговой аттестации (квалификационный экзамен), включая фонды оценочных средств для проведения квалификационного экзамена
- Требования к условиям реализации программы, включая организационно-педагогические условия п 8.
- Календарный учебный график (Табл. 4)

#### 4. Общая характеристика образовательной программы

Цель программы: формирование компетенций по обслуживанию потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

На обучение принимаются слушатели достигшие 18 лет при наличии среднего общего образования.

Требования к опыту практической работы - не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей под руководством официанта/бармена.

Формы обучения: очная; очно-заочная; заочная.

При всех формах обучения возможно использование электронного обучения и (или) дистанционных образовательных технологий.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Занятия проходят согласно учебного плана (в т.ч. ИУП) по расписанию, в течение всего календарного года за исключением праздничных и выходных дней.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

После полного освоения образовательной программы и успешной сдачи квалификационного экзамена, слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоенной квалификацией с соответствующим разрядом.

#### 5. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по образовательной программе

Реализация программы позволяет слушателям освоить новую квалификацию «Бармен» (4 разряд) и связанные с ней виды профессиональной деятельности и трудовые действия, соответствующие требованиям ПС «Официант-бармен» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910 н) (табл. 1).

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

основное и дополнительное сырье для приготовления алкогольных и безалкогольных напитков и холодных закусок;

технологическое оборудование;

посуда и инвентарь, используемые при приготовлении и отпуске напитков;

процессы и операции приготовления напитков.

Трудоемкость освоения программы: общее количество часов – 150 ч.; из них аудиторных 135 ч., из них лекционных занятий – 38 ч., практических занятий – 97 ч.; самостоятельной работы – 15 ч.

Продолжительность обучения: 1,5 мес.

#### 6. Характеристика компетенций, формирующихся в результате освоения образовательной программы, включая планируемые результаты обучения

Достижение целей по данной программе обучения определяется степенью освоения приобретаемыми выпускниками компетенциями, т.е. способностью применять знания, умения и опыт в соответствии с задачами профессиональной деятельности по выполнению обобщенной трудовой функции: «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой» (табл. 1).

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения

Практический опыт	Умения	Знания
– Оформление витрины и барной стойки – Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов	– Подготавливать бар, буфет к обслуживанию – Принимать заказ и консультировать потребителей по	– Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</li> <li>- Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</li> <li>- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара</li> <li>- Разработка меню бара</li> <li>- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков</li> <li>- Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков</li> <li>- Приготовление холодных и горячих закусок</li> <li>- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</li> <li>- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара</li> <li>- Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара</li> <li>- Подготовка бара, буфета к закрытию</li> <li>- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу</li> </ul>	<p>напиткам и продукции бара, буфета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</li> <li>- Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил</li> <li>- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок</li> <li>- Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу</li> <li>- Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара</li> <li>- Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок</li> <li>- Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование</li> <li>- Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете</li> <li>- Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете</li> <li>- Соблюдать правила профессионального этикета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов</li> <li>- Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре</li> <li>- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</li> <li>- Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</li> <li>- Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета</li> <li>- Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции</li> <li>- Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
--	---	--

## 7. Учебный план образовательной программы

Учебный план по данной программе включает 3 рабочие программы по общепрофессиональным дисциплинам, и 2 профессиональных модуля, разделы производственной практики и квалификационного экзамена, включая оценочные средства для их реализации.

Таблица 2 - Учебный план образовательной программы профессионального обучения «Бармен 4 разряда» Квалификация: «Бармен 4 разряда»

№ п/п	Наименование дисциплины	Общее количество часов	Всего аудит. часов	Аудит., час		СРС час	Форма контроля
				Лекции	Практич. занятия		
<b>Общепрофессиональные дисциплины (ОПД), с применением дистанционных технологий</b>							
1.	Юридическая подготовка	15	9	5	4	6	зачет
2.	Охрана труда	6	3	3	0	3	зачет
3.	Психология делового общения	12	6	3	3	6	зачет
Всего часов по ОПД		33	18	11	7	15	
<b>Профессиональный модуль ПМ 1</b>							
<b>Приготовление безалкогольных</b>		Общее	Всего	Аудит., час		СРС час	Форма

напитков и холодных закусок		количество часов	аудит. часов	Лекции	Практзан.	-	контроля
		18	18	12	6		зачет
1.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения						
2.	Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков						
3.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания						
4.	Приготовление по установленным рецептурам и технологии: чая, кофе, какао						
5.	Обжаривание, подсушивание и размол кофейных зерен. Разлив готовых напитков на порции						
6.	Отпуск приготовленных напитков, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе						
Профессиональный модуль ПМ 2							
Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой		Общее количество часов	Всего конт. часов	Аудит., час		СРС час	Форма контроля
				Лекции	Практ. Зан.		
		18	18	12	6	-	зачет
1.	Виды и классификации баров, планировочные решения баров, материально-техническое и информационное оснащение						
2.	Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре						
3.	Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах						
Производственная практика		75	75		75		зачет
Квалификационный экзамен		6	6	3	3		экзамен
<b>Итого</b>		<b>150</b>	<b>135</b>	<b>38</b>	<b>97</b>	<b>15</b>	

## 8. Требования к условиям реализации образовательной программы

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 24 академических часа в неделю.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы или являются сотрудниками предприятий общественного питания.

Реализация программы обеспечивается учебно-методической документацией по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями учебной литературы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю.

Обучающимся предоставляется возможность доступа к информационным ресурсам сети Интернет, мультимедийному оборудованию.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование для теоретических занятий: столы, стулья, доска, мел, мультимедийный проектор, экран, сканер, принтер, стенды, слайд-папки, раздаточный материал, наглядные пособия.

Перечень кабинетов, и других помещений

- кабинет практического обучения; компьютерный класс с мультимедийным оборудованием.

Техническое оборудование для занятий: компьютерный класс, программное обеспечение, мультимедийное оборудование, принтеры, сканер, факсимильный аппарат, многофункциональное копировальное устройство и др.

Для организации образовательного процесса с применением электронного

обучения и дистанционных образовательных технологий в Академии создана электронная информационно-образовательная среда, которая включает в себя: электронные образовательные ресурсы (учебно-методических комплексы, методические рекомендации и инструкции по прохождению обучения и подготовке к итоговой аттестации и др.); электронную библиотеку; систему Teachbase (платформа для организации дистанционного обучения, создания курсов, электронных форм проверки знаний обучающихся); педагогических работников и администрации Академии с соответствующим применяемым технологиям уровнем подготовки; материально-техническую базу, обеспечивающую реализацию электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. По всем дисциплинам образовательной программы, включая модули профессиональной деятельности имеются рабочие программы.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных необходимым комплектом производственного оборудования.

### **9. Практическая подготовка, включая план производственной практики**

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

При реализации образовательных программ профессионального обучения практическая подготовка организуется в виде производственной практики. Продолжительность производственной практики 75 ч.

Производственная практика завершается подведением итогов и защитой дневника-отчета по практике или написанием отзыва, подписанного руководителем практики.

Производственная практика является завершающим этапом (возможно одновременное прохождение) освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Слушатели, не прошедшие производственную практику или получившие незачет, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

Целями практики являются: получение профессиональных компетенций по профессии Бармен.

Задачами практики являются:

- ознакомление с работой предприятия питания в целом, получение представлений о содержании конкретных видов профессиональной деятельности,
- начальная профессиональная адаптация на рабочем месте,
- проверка и закрепление теоретических знаний,
- приобретение опыта практической деятельности,
- обретение и развитие навыков работы в коллективе.

В результате прохождения практики слушатель должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков и закусок за барной стойкой;
- использовать различные технологии обслуживания потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- соблюдать правила пользования технологическими картами,

- соблюдать требования безопасности труда;
- соблюдать требования личной гигиены,
- работать по сборнику рецептур, технологическим картам
- приготавливать напитки и закуски за барной стойкой
- соблюдая: правила санитарии и гигиены, норму вложения, температурный режим;
- оценивать качество напитков и закусок;
- соблюдать правила оформления, подачи, условия и сроки хранения напитков и закусок за барной стойкой.

Продолжительность производственной практики составляет 3 недели.

В период прохождения практики на слушателей распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации.

Примерная программа производственной практики (табл.3).

Таблица 3 - Примерная программа производственной практики, по программе Бармен 4 разряда

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1.	Знакомство с предприятием общественного питания, оборудованием рабочего места, сборниками рецептур. Прохождение инструктажа по охране труда	3
2.	Требования санитарно-эпидемиологической службы к организации работы на предприятии общественного питания	3
3.	Виды технологического оборудования, используемого при производстве напитков, технические характеристики, условия эксплуатации. Инструктаж на рабочем месте. Подбор посуды для подачи напитков, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого	6
4.	Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	3
5.	Приготовление по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента чая: 1. Черный.. 2. Зеленый. 3. Улун. 4. Желтый. 5. Белый. 6. Цветущий (связанный). 7. Фруктовый. 8. Травяной. 9. Ройбуш. 10. Пуэр.	6
11.	Обжаривание, подсушивание и размол кофейных зерен. Составление смесей из различных сортов кофе.Разлив готовых напитков на порции. Отпуск приготовленных напитков, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе	6
12.	Приготовление кофе: 1. Эспрессо. 2. Капучино. 3. Американо. 4. Латте. 5. Фраппе. 6. Кофе с молоком. 7. Кофе со льдом. 8. Кофе по-ирландски. 9. Кофе по-турецки. 10. Юаньян.	6
	Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и	6

	<p>продукции бара. Приготовление коктейлей относительно их размера и крепости:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HotDrinks (Хот дринкс)</li> <li>- LongDrinks (Лонг дринкс)</li> <li>- ShortDrinks (Шорт дринкс)</li> <li>- ShotDrinks (Шотдринкс)</li> </ul>	
	<p>Инвентаризация продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.</p> <p>Приготовление горячих закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Блинчики по-царски/блинчики фаршированные семгой, запеченные под соусом «Бешамель»</li> <li>- Блинчики фаршированные мясом</li> <li>- подаются со сметанкой</li> <li>- Жульен с грибами (курицей)</li> <li>- Запеченное филе семги(филе семги, запеченное в слоеном тесте, подается под сливочным соусом)</li> <li>- Киш с курой и беконом(открытый пирог из песочного теста с начинкой из сливок,сырагауда ,яиц с подкопченным беконом ,филе цыпленка и томатов Черри)</li> <li>- Гауда,яиц с семгой мидиями и шпинатом)</li> <li>- Кокиль с морепродуктами</li> <li>- Кольца кальмаров в кляре</li> <li>- Луковые кольца фриподаются со сметано-чесочным соусом</li> <li>- Охотничьи колбаски</li> <li>- Пивная тарелка №1(куриные нагетсы,куриныекрылья,сырныешарики,гренки,картофель фри.Подается с острым томатным соусом и сметанно-чесочным)</li> <li>- Пивная тарелка №2</li> <li>- (сырные шарики,охотничьи колбаски,кольца кальмаров,луковые кольца,картофельные дольки,гренки.Подается с острым томатным соусом и сметанно-чесочным)</li> </ul>	6
	<p>Подготовка и подача крепких алкогольных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виски</li> <li>- Водка ...</li> <li>- Соджу ...</li> <li>- Ром ...</li> <li>- Бренди/коньяк ...</li> <li>- Кашаса ...</li> <li>- Ликеры ...</li> <li>- Джин</li> </ul>	6
	<p>Отпуск приготовленных напитков, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе</p>	6
	<p>Приготовление и сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок. Приготовление холодных закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Риег из утки риег из утки, соус Бер Монте, чипсы из чабатты ...</li> <li>- Томленый баклажан баклажан, начинка из молодых овощей, сметана, лук жареный, сыр грюйер, микрозелень ...</li> <li>- Ассорти сыровяленых мясных копчений ...</li> <li>- Сырная нарезка ...</li> <li>- Фермерская тарелка с ростбифом ...</li> <li>- Скумбрия ...</li> <li>- Соления ...</li> <li>- Овощи в ящике</li> </ul>	6
	<p>Приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу</p> <p>Приготовление аперитивов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DryMartini (Драй Мартини), Manhattan (Манхэттен). Сюда же можно отнести Kir (Кир).</li> <li>- Аперитивы средиземноморской Европы</li> </ul>	6



	<p>– Вермуты и биттеры хорошо подходят для таких смешанных напитков. Они входят в состав коктейлей Americano (Американо), Negroni (Негрони) и других.</p> <p>Приготовление Дижестивов (крепкие после ужина)</p> <p>– «After Dinner Cocktails» White Russian («Белый Русский») и Alexander (Александр).</p> <p>– Приготовление коктейлей для любого момента: short drinks, как Margarita (Маргарита) или Gimlet (Джимлет), и такие long drinks, как Screwdriver («Отвертка»), Gin Fizz (ДжинФизз), Tequila Sunrise («Текила Восход»).</p>	
	Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете	6
	Итого	75

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания на основании заключенных договоров о практической подготовке и завершается промежуточной аттестацией по итогам практики в виде защиты каждым слушателем дневника-отчета по практике.

### 10. Оценка качества освоения образовательной программы

Оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем в рабочей программе дисциплины самостоятельно и доводятся до сведения слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по данной программе.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Оценка уровня освоения теоретических дисциплин выполняется в форме тестов.

Выпускная практическая квалификационная работа имеет сложность в соответствии с уровнем квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой.

#### Фонды оценочных средств.

*Примерный вариант теста для итоговой аттестации (проверка теоретических знаний)*

1. Холдер – это ...?

2. Темплер – это ...?

3. Что такое естественная ферментация и на что она влияет?

4. В чём особенность чая вида Улун ?

5. Способ приготовления кофейного напитка Мокко?

6. При какой рекомендуемой температуре заваривают желтые чай?

7. От чего зависит размер и запах кофейного зерна?

---

---

---

**8. В чём отличие Арабики и Робусты?**

---

---

---

---

**9. Какие кофейные напитки готовятся на основе эспрессо?**

---

**10. Содержание спирта в аперитивах (в %):**

- 40-56
- 15-35
- 9-20

**2. К зерновым дистиллятам относятся:**

- Коньяк, арманьяк, бренди
- Водка, виски
- Ром, кашаца

**3. К группе дижестивов относятся:**

- Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит
- Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли
- Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

**4. Мера объема «Дэш» равна:**

- 3 мл.
- 0,5 мл
- 50 мл

**5. Флейринг – это:**

- Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
- Приготовление авторского коктейля
- Один из способов налива

**6. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:**

- Полусухие, полусладкие
- Крепленые, десертные
- Крепкие, полусладкие, сладкие, ликерные

**7. Продукция в баре делится на следующие группы:**

- Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
- Напитки, табак, закуски
- Алкоголь, безалкогольные напитки

**8. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:**

- Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя
- Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам
- Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

**9. Марками какого алкогольного напитка являются TresMagueyes (ТресМагэйес), JoseCuervo (Хосе Куерво), Mariachi (Мариачи), Matador (Матадор), Olmeca (Олмека), PepeLopez (ПепеЛопец), Sauza (Сауза):**

- Ром
- Текила
- Абсент

#### 10. Саке относится к группе:

- Ароматизированные дистилляты
- Фруктовые дистилляты
- Дистилляты риса

Выполнение задания в тестовой форме оценивается следующим образом:

- Оценке «отлично» соответствует 81%-100% правильных ответов;
- Оценке «хорошо» соответствует 71% до 80% правильных ответов
- Оценке «удовлетворительно» соответствует 61%-70 правильных ответов
- Оценке «неудовлетворительно» - 60% и менее правильных ответов

*Примерные темы квалификационных работ (рекомендуется использование фотографий/рисунков):*

1. Виды кофейных напитков на основе эспрессо и технология их приготовления
2. Виды кофе с молоком и технология их приготовления
3. Технология приготовления какао с молоком и корицей
4. Особенности рецептов какао для детей, технологии приготовления
5. Технология приготовления кофе: Эспрессо.
6. Технология приготовления кофе: Капучино.
7. Технология приготовления кофе: Американо.
8. Технология приготовления кофе: Латте.
9. Технология приготовления кофе: Фраппе.
10. Технология приготовления кофе: Кофе со льдом.
11. Технология приготовления кофе: кофе по-ирландски.
12. Технология приготовления кофе: Кофе по-турецки.
13. Технология приготовления кофе: Юаньян.
14. Технология приготовления: чай Черный.
15. Технология приготовления: чай Зеленый
16. Технология приготовления: чай: Улун.
17. Технология приготовления чай Желтый
18. Технология приготовления чай белый.
19. Оформление витрины и барной стойки
20. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов
21. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
22. Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
23. Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
24. Разработка меню бара
25. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков
26. Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков
27. Приготовление холодных и горячих закусок
28. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
29. Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
30. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара
31. Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара
32. Подготовка бара, буфета к закрытию
33. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу

После прохождения итоговой аттестации (квалификационный экзамен) выдается Свидетельство о профессиональной подготовке с присвоением квалификации *Бармен 4 разряда*.



## **12. Информационно-методическое обеспечение программы**

### *Нормативно-правовые источники:*

1. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
4. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
5. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
11. Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
12. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
16. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;
17. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
18. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
19. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
20. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
21. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
22. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55

### *Учебная литература*

1. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд: Учебник для технол. Отделений техникумов- 2-е изд., перераб. И доп. М.: Экономика, 1982.176 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М., 2017 г.
3. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2020 544 с.

4. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Учебник для технол. Отд-ний техникумов обществ. Питания. М., «Экономика», 2018..
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 208 с.
6. Лемкуль Л.М. Праздничный стол. Изд. «Пищевая промышленность», 1974.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/З.П.Матюхина.-8-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018 256 с.
8. Словарь по этике. Под редакцией И.С.Кона.- изд.5-е. М., Политиздат, 1983 г.-445 с.

*Интернет-ресурсы в свободном доступе:*

1. Кофейный словарь <https://rba-org.ru/slovar/>
2. Фильмы о кофе FilmAboutCoffee США, 2014; TheCoffeeManАвстралия, 2016; BaristasСША, 2019; AeropressmovieЧехия, 2018; Ducale'sdreamСША, 2015
3. Российская ассоциация бариста (RussianBaristaAssociation)
4. Блоги, курсы и YouTube-каналыBaristaHustle
5. Для баристов<https://capcoffee.ru/blog/kto-takoj-barista>