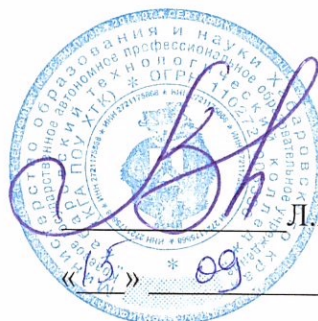


СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ Хабаровский технологический колледж



Л.В. Менякова

2020г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «11176 Бармен»  
профессиональная подготовка  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции  
«Ресторанный сервис»**

г. Хабаровск, 2020 год

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «11176 Бармен»  
профессиональная подготовка  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции  
«Ресторанный сервис»**

**1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд.

**1.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM);
- правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

**уметь:**

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу;

- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
- соблюдать правила профессионального этикета.

## 2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения, выпускники образовательных организаций; граждане, ищущие работу.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

### 2.2. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	4	2	-	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	6	2	2	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	6	4	-	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>122</b>	<b>46</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	
2.1	Модуль 1. Сервис Бар	98	40	56	2	Зачет или экзамен
2.2	Модуль 2. Сервис Бариста	24	6	16	2	Зачет или экзамен



3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	6	-	-	6	Тест ДЭ
<b>ИТОГО:</b>		<b>144</b>	<b>54</b>	<b>74</b>	<b>16</b>	

### 2.3. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
<i>1.1</i>	<i>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>2</i>	<i>Зачет</i>
1.1.1	Современные профессиональные технологии в компетенции «Ресторанный сервис»	2	2	-	-	-
1.1.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<i>1.2</i>	<i>Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации</i>	<i>6</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Зачет</i>
1.2.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	4	2	2	-	-
1.2.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет



<b>1.3</b>	<b>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4	-	-	-
1.3.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>122</b>	<b>46</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	
<b>2.1</b>	<b>Модуль 1. Сервис Бар</b>	<b>98</b>	<b>40</b>	<b>56</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.1.1	Классификация баров	2	2	-	-	-
2.1.2	Оформление рабочего места бармена	10	6	4	-	-
2.1.3	Ассортимент и характеристика напитков бара	16	10	6	-	-
2.1.4	Организация обслуживания в баре	6	2	4	-	-
2.1.5	Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	24	6	18	-	-
2.1.6	Способы оформления коктейлей	16	4	12	-	-
2.1.7	Ассортимент безалкогольных коктейлей	22	10	12	-	-
2.1.8	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>2.2</b>	<b>Модуль 2. Сервис Бариста</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.2.1	История кофе	2	2	-	-	-
2.2.2	Кофейное оборудование. Знакомство с кофе-машиной	4	2	2	-	-
2.2.3	Методы приготовления кофе	16	2	14	-	-
2.2.4	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	Зачет
<b>3.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>Тест ДЭ</b>
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест

3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	4	-	-	4	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>54</b>	<b>74</b>	<b>16</b>	

## 2.4. Учебная программа

### Раздел 1. Теоретическое обучение

Тема 1.1. Современные профессиональные технологии

Лекция 1 Современные профессиональные технологии в компетенции «Ресторанный сервис»

Практическое занятие Применение информационных технологий

Тема 1.2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»

Лекция 1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSR) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Лекция 2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

Практическое занятие Техническое описание по компетенции «Ресторанный сервис»

Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1 Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис»

Тема 1.4 Промежуточная аттестация по разделу 1 Теоретическое обучение

### Раздел 2. Профессиональный курс

#### МОДУЛЬ 1. «БАР».

Тема 2.1.1 Классификация баров

Лекция 1 История возникновения и перспективы развития баров

Тема 2.1.2 Оформление рабочего места бармена

Лекция 1 Барная посуда

Лекция 2 Инвентарь и аксессуары бара

Практическое занятие 1 Оформление рабочего места бармена

Тема 2.1.3 Ассортимент и характеристика напитков бара

Лекция 1 Крепкие алкогольные напитки

Лекция 2 Ликеры

Лекция 3 Безалкогольные напитки

Лекция 4 Аперитивы, диджестивы и микс дринки

Практическое занятие 1 Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров

Тема 2.1.4 Организация обслуживания в баре

Лекция 1 Приемы работы бармена за барной стойкой

Практическое занятие 1 Техника откупоривания бутылок и розлив напитков

Практическое занятие 2 Подача аперитивов и диджестивов

Тема 2.1.5 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Лекция 1 Современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM), правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей

Лекция 2 Изучение метода Билд и Мадл: назначение, использование, состав компонентов

Лекция 3 Изучение метода Стир&стрейн и Шейк: назначение, использование, состав компонентов



Практическое занятие 1 Методы приготовления коктейлей (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

Практическое занятие 2 Приготовление коктейлей методом Билд

Практическое занятие 3 Приготовление коктейлей методом Мадл  
Практическое занятие 4 Приготовление коктейлей методом Стир&стрейн  
Практическое занятие 5

Приготовление коктейлей методом Шейк

Практическое занятие 6 Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM

Тема 2.1.6 Способы оформления коктейлей и приготовление льда

Лекция 1 Изучение украшений коктейлей

Лекция 2 Способы измельчения льда (мист, фраппе)

Практическое занятие 1 Приготовление крастов

Практическое занятие 2 Приготовление украшений из цитрусовых

Практическое занятие 3 Приготовление украшений из фруктов и ягод

Практическое занятие 4 Приготовление украшений из овощей

Практическое занятие 5 Приготовление льда «мист» и «фраппе»

Тема 2.1.7 Ассортимент безалкогольных коктейлей

Лекция 1 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с мороженым

Лекция 2 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой

Лекция 3 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой

Лекция 4 Изучение ассортимента безалкогольных напитков с добавлением яйца

Лекция 5 Изучение ассортимента безалкогольных горячих и холодных пуншей

Практическое занятие 1 Приготовление безалкогольных коктейлей с мороженым

Практическое занятие 2 Приготовление безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой

Практическое занятие 3 Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой.

Практическое занятие 4 Приготовление безалкогольных напитков с добавлением яйца

Практическое занятие 5 Приготовление безалкогольных холодных пуншей

Тема 2.1.8 Промежуточная аттестация по модулю 1 «Бар»

## **МОДУЛЬ 2. «БАРИСТА».**

Тема 2.2.1 История кофе

Лекция 1 История кофе. Места произрастания кофе. Виды кофе. Сбор урожая. Обработка кофейных ягод.

Тема 2.2.2 Кофейное оборудование. Знакомство с кофемашиной.

Лекция 1 Система одногруппной и двухгруппной машины. Кофемолка. Типы настройки помола

Практическое занятие 1 Изучение оборудования на практике

Тема 2.2.3 Методы приготовления кофе

Лекция 1 Основы приготовления кофе

Практическое занятие 1 Приготовление эспрессо

Практическое занятие 2 Приготовление кофе без молока

Практическое занятие 3 Методы взбивания молока

Практическое занятие 4 Приготовление кофе с молоком

Практическое занятие 5 Приготовление Irish Coffe

Практическое занятие 6 Приготовление фантазийного кофе

Тема 2.2.4. Промежуточная аттестация по модулю 2 «Бариста»

## **2.5. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**



Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Сервис Бар
2 неделя	Модуль 1. Сервис Бар
3 неделя	Модуль 1. Сервис Бар Модуль 2. Сервис Бариста Квалифицированный экзамен
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

#### 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

##### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

#### 4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 4 чел.

Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_ чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_ чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 3 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1.	Желтякова Елена Юрьевна	Главный эксперт	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж
2.	Орлик Олеся Константиновна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж
3.	Егорова Ольга Вячеславовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж
4.	Коркунова Татьяна Владимировна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж

#### 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе [esat.worldskills.ru](http://esat.worldskills.ru)

#### **6. Составители программы**

Петров Владислав Александрович, менеджер компетенции «Ресторанный сервис»;

Лукин Артём Александрович, руководитель направления перспективных разработок Академии Ворлдскиллс Россия

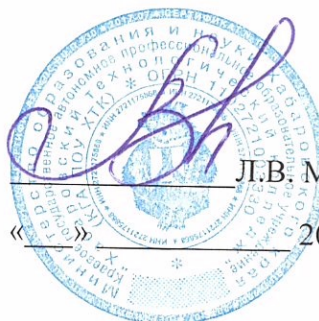


СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития  
профессиональных сообществ и рабочих  
кадров «Молодые профессионалы  
(Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ Хабаровский  
технологический колледж



Л.В. Менякова

«    » 2020г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «11176 Бармен»  
*повышение квалификации*  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции  
«Ресторанный сервис»**

г. Хабаровск, 2020 год

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «11176 Бармен»  
повышение квалификации  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции  
«Ресторанный сервис»**

**1. Цели реализации программы**

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд.

**1.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM);
- правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

**уметь:**

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
- соблюдать правила профессионального этикета.

## 2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения; выпускники образовательных организаций, граждане, ищущие работу, уже имеющие свидетельство о соответствующей профессии рабочего/должности служащего

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

### 2.2. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	4	2	-	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	6	2	2	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	6	4	-	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>122</b>	<b>46</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	
2.1	Модуль 1. Сервис Бар	98	40	56	2	Зачет или экзамен
2.2	Модуль 2. Сервис Бариста	24	6	16	2	Зачет или экзамен



3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	6	-	-	6	Тест ДЭ
<b>ИТОГО:</b>		<b>144</b>	<b>54</b>	<b>74</b>	<b>16</b>	

### 2.3. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
<i>1.1</i>	<i>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>2</i>	<i>Зачет</i>
1.1.1	Современные профессиональные технологии в компетенции «Ресторанный сервис»	2	2	-	-	-
1.1.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<i>1.2</i>	<i>Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации</i>	<i>6</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Зачет</i>
1.2.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	4	2	2	-	-
1.2.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет

<b>1.3</b>	<b>Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4	-	-	-
1.3.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>122</b>	<b>46</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	
<b>2.1</b>	<b>Модуль 1. Сервис Бар</b>	<b>98</b>	<b>40</b>	<b>56</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.1.1	Классификация баров	2	2	-	-	-
2.1.2	Оформление рабочего места бармена	10	6	4	-	-
2.1.3	Ассортимент и характеристика напитков бара	16	10	6	-	-
2.1.4	Организация обслуживания в баре	6	2	4	-	-
2.1.5	Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	24	6	18	-	-
2.1.6	Способы оформления коктейлей	16	4	12	-	-
2.1.7	Ассортимент безалкогольных коктейлей	22	10	12	-	-
2.1.8	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
<b>2.2</b>	<b>Модуль 2. Сервис Бариста</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.2.1	История кофе	2	2	-	-	-
2.2.2	Кофейное оборудование. Знакомство с кофе-машиной	4	2	2	-	-
2.2.3	Методы приготовления кофе	16	2	14	-	-
2.2.4	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	Зачет
<b>3.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>Тест ДЭ</b>
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест

3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	4	-	-	4	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>54</b>	<b>74</b>	<b>16</b>	

## 2.4. Учебная программа

### Раздел 1. Теоретическое обучение

Тема 1.1. Современные профессиональные технологии

Лекция 1 Современные профессиональные технологии в компетенции «Ресторанный сервис»

Практическое занятие Применение информационных технологий

Тема 1.2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»

Лекция 1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSR) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Лекция 2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

Практическое занятие Техническое описание по компетенции «Ресторанный сервис»

Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1 Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис»

Тема 1.4 Промежуточная аттестация по разделу 1 Теоретическое обучение

### Раздел 2. Профессиональный курс

#### МОДУЛЬ 1. «БАР».

Тема 2.1.1 Классификация баров

Лекция 1 История возникновения и перспективы развития баров

Тема 2.1.2 Оформление рабочего места бармена

Лекция 1 Барная посуда

Лекция 2 Инвентарь и аксессуары бара

Практическое занятие 1 Оформление рабочего места бармена

Тема 2.1.3 Ассортимент и характеристика напитков бара

Лекция 1 Крепкие алкогольные напитки

Лекция 2 Ликеры

Лекция 3 Безалкогольные напитки

Лекция 4 Аперитивы, диджестивы и микс дринки

Практическое занятие 1 Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров

Тема 2.1.4 Организация обслуживания в баре

Лекция 1 Приемы работы бармена за барной стойкой

Практическое занятие 1 Техника откупоривания бутылок и розлив напитков

Практическое занятие 2 Подача аперитивов и диджестивов

Тема 2.1.5 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Лекция 1 Современные технологии приготовления (по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM), правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей

Лекция 2 Изучение метода Билд и Мадл: назначение, использование, состав компонентов

Лекция 3 Изучение метода Стир&стрейн и Шейк: назначение, использование, состав компонентов



Практическое занятие 1 Методы приготовления коктейлей (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

Практическое занятие 2 Приготовление коктейлей методом Билд

Практическое занятие 3 Приготовление коктейлей методом Мадл  
Практическое занятие 4 Приготовление коктейлей методом Стир&стрейн  
Практическое занятие 5 Приготовление коктейлей методом Шейк

Практическое занятие 6 Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM

Тема 2.1.6 Способы оформления коктейлей и приготовление льда

Лекция 1 Изучение украшений коктейлей

Лекция 2 Способы измельчения льда (мист, фраппе)

Практическое занятие 1 Приготовление крастов

Практическое занятие 2 Приготовление украшений из цитрусовых

Практическое занятие 3 Приготовление украшений из фруктов и ягод

Практическое занятие 4 Приготовление украшений из овощей

Практическое занятие 5 Приготовление льда «мист» и «фраппе»

Тема 2.1.7 Ассортимент безалкогольных коктейлей

Лекция 1 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с мороженым

Лекция 2 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой

Лекция 3 Изучение ассортимента безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой

Лекция 4 Изучение ассортимента безалкогольных напитков с добавлением яйца

Лекция 5 Изучение ассортимента безалкогольных горячих и холодных пуншей

Практическое занятие 1 Приготовление безалкогольных коктейлей с мороженым

Практическое занятие 2 Приготовление безалкогольных коктейлей с содовой, газированной и минеральной водой

Практическое занятие 3 Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами ягодами и мятой.

Практическое занятие 4 Приготовление безалкогольных напитков с добавлением яйца

Практическое занятие 5 Приготовление безалкогольных холодных пуншей

Тема 2.1.8 Промежуточная аттестация по модулю 1 «Бар»

## **МОДУЛЬ 2. «БАРИСТА».**

Тема 2.2.1 История кофе

Лекция 1 История кофе. Места произрастания кофе. Виды кофе. Сбор урожая. Обработка кофейных ягод.

Тема 2.2.2 Кофейное оборудование. Знакомство с кофемашиной.

Лекция 1 Система одногруппной и двухгруппной машины. Кофемолка. Типы настройки помола

Практическое занятие 1 Изучение оборудования на практике

Тема 2.2.3 Методы приготовления кофе

Лекция 1 Основы приготовления кофе

Практическое занятие 1 Приготовление эспрессо

Практическое занятие 2 Приготовление кофе без молока

Практическое занятие 3 Методы взбивания молока

Практическое занятие 4 Приготовление кофе с молоком

Практическое занятие 5 Приготовление Irish Coffe

Практическое занятие 6 Приготовление фантазийного кофе

Тема 2.2.4. Промежуточная аттестация по модулю 2 «Бариста»

## **2.5. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Сервис Бар
2 неделя	Модуль 1. Сервис Бар
3 неделя	Модуль 1. Сервис Бар Модуль 2. Сервис Бариста Квалифицированный экзамен
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

#### 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

##### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.



– Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

– Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

#### 4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы \_\_\_ чел.

Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_\_ чел.

- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_\_ чел.

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_\_ чел.

- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс \_\_\_ чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1.	Желтякова Елена Юрьевна	Главный эксперт	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж
2.	Орлик Олеся Константиновна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж
3.	Егорова Ольга Вячеславовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж
4.	Коркунова Татьяна Владимировна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель КГА ПОУ хабаровский технологический колледж

#### 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).



Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе [esat.worldskills.ru](http://esat.worldskills.ru)

#### **6. Составители программы**

Петров Владислав Александрович, менеджер компетенции «Ресторанный сервис»;

Лукин Артём Александрович, руководитель направления перспективных разработок Академии Ворлдскиллс Россия