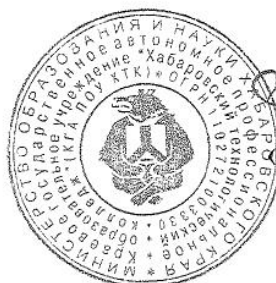


Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГА ПОУ ХТК
Л.В. Менякова
« 29 » января 2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

11176 Бармен

Квалификация Бармен 4 разряд
Форма обучения очная
Срок освоения 72 часа

г. Хабаровск, 2024 год

Основная программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **100114.01 Официант, бармен** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 № 731., профессионального стандарта **33.013 Официант, бармен**, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022. № 115н., регистрационный номер 681.

Основная программа профессионального обучения по профессии рабочих 11176 Бармен рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Туризм и гостеприимство» протокол от «25» 01 2024 г. № 5

Организация - разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж»

Разработчики:

Акинфиева Анна Михайловна – специалист дополнительного образования КГА ПОУ ХТК

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Новоторг»

Технолог А.В Ольвинский

«29» марта 2024



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Программа профессиональной подготовки по профессии «Бармен», код 11176, реализуемая Краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский технологический колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

Программа представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, согласно Перечня профессий профессиональной подготовки. Общероссийского классификатора ОК 016-94.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки Основной программы профессионального обучения по профессии рабочего 11176 Бармен (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ 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);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта 33.010 (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09. 2015 г., регистрационный № 38940);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Требования к слушателям

Категория слушателей: лица ранее не имевшие профессии рабочих, должности служащего.

1.1.3 Форма обучения: Очная.

1.1.4 Трудоемкость освоения: 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.5 Период освоения: 25 дней.

1.1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цели и задачи программы

Программа профессиональной подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.2.3 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения.

Область профессиональной деятельности:

Код ОКВЭД	Наименование вида экономической деятельности
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
56.30	Подача напитков

Вид профессиональной деятельности: 33.013 подача блюд и напитков в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: обслуживание гостей в организациях питания.

Группа занятий: 5132 Буфетчики (бармены)

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	4	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	В/01.4	4
			Обслуживание гостей в зале организации питания	В/02.4	4
			Обслуживание гостей в баре организации питания	В/03.4	4
			Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	В/04.4	4
			Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	В/05.4	4

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:
Бармен 4 разряд

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	<p>ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>Характеристика блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p>	<p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p> <p>консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <p>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания</p> <p>Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</p> <p>Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции</p> <p>Эксплуатировать оборудование бара</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию</p> <p>Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли</p> <p>Готовить и подавать свежавыжатые соки</p>	<p>Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания</p> <p>Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков</p> <p>Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар</p> <p>организации питания</p> <p>Досервировка стола в соответствии с заказом го</p> <p>Подача блюд и напитков гостям организации питания</p> <p>Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков</p> <p>Приготовление и подача чая, кофе</p> <p>Составление документации, отчетов посредством специализированных программ</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе</p> <p>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p>	<p>Готовить, оформлять и подавать чай, кофе</p> <p>Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки</p> <p>Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p>	
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>	<p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах</p> <p>Предоставлять счет гостям организации питания</p> <p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p> <p>Формировать кассовые отчеты в специализированных программах</p>	<p>Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей</p> <p>Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p>

1.4 Учебный план

№ п/п	Содержание плана	Количество учебных часов	
		Всего	В том числе практические работы
1.	Общепрофессиональные дисциплины	14	
1.1	Основы культуры профессионального общения	4	
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	
1.3	Основы калькуляции и учета	6	
2	Профессиональный цикл	52	
2.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	16	
2.2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	18	
2.3	Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	18	
3.	Квалификационный экзамен	6	
	ИТОГО	72	

1.5 Календарный учебный график

Наименование разделов тем, видов аттестации	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	Итого
	Основы культуры профессионального общения	4			
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4				4
Основы калькуляции и учета	6				6
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	4	12			16
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		6	12		18
Искусство бариста. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.			6	12	18
Квалификационный экзамен				6	6
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки	18	18	18	18	72

1.6 Итоговая аттестация

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

-о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Формы и методы текущего контроля по данной учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающегося.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

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

Квалификационный экзамен проводится Колледжем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

1.7 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.