



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **11176 Бармен**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ПТОТ  
\_\_\_\_\_ В.В. Погодин  
15.09.2015 г.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ**  
**по профессии: 11176 Бармен**

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника: **Бармен – 4 разряд**

Нормативный срок освоения программы: **256 часов**

Пермь, 2015



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **11176 Бармен**

## НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ

стр.

- |   |          |
|---|----------|
| <b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>   | <b>3</b> |
| <b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ</b> | <b>4</b> |
| <b>3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>  | <b>5</b> |
| <b>4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>                           | <b>7</b> |



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **11176 Бармен**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
  - Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
  - Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям».
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2»августа 2013 г. № 731 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег.№ 29595
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
  - Локально-нормативные документы образовательного учреждения.
  - Рекомендации ИРПО Минобрнауки РФ от 25.04.2000 г. №186/17-11 по разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования).
- Письмо Министерства образования РФ от 20 января 2003 г. № 29/19-12 и Министерства труда и социального развития РФ от 3 февраля 2003 г. № 739-ВЯ «О некоторых разъяснениях по применению перечня профессий профессиональной подготовки при профессиональном обучении безработных граждан и незанятого населения».

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**ДЗ** – дифференцированный зачет



## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

### Область профессиональной деятельности выпускников:

- реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

### Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков</b>	
ПК 1.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей бара.
ПК 1.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 1.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 1.5	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 1.6	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.



### 3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**3.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии *11176 Бармен*. Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования *100114.01 «Официант, бармен»*.

**3.2.** Право на реализацию программы профессионального обучения установлено лицензией на осуществление образовательной деятельности № 4012 от 18.06.2015 г. (Серия 59Л01; № 0001844), предоставленной государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Пермский техникум отраслевых технологий» государственной инспекцией по надзору и контролю в сфере образования Пермского края.

**3.3.** Учебный план

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессионального обучения  
по профессии рабочих **11176 Бармен**

Квалификация: **Бармен 4 разряд**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **256 час.**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля	Всего занятий	В том числе		
				лекции	лаб.и практич. занятия	самоподготовка
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>38</b>			
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	дз	10	6	2	
ОП.02	Организация и технология обслуживания посетителей в барах	дз	14	10	2	
ОП.03	Оборудование бара	дз	14	8	4	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>200</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление коктейлей и напитков</b>					
МДК.01.01	Технология приготовления коктейлей и напитков	э	74	60	4	
УП.01	Учебная практика	дз	126		126	
	<b>Консультации</b>		<b>12</b>			
	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>256</b>			



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **11176 Бармен**

#### 3.4. Материально-техническое обеспечение

ГБПОУ «ПТОТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных настоящей программой:

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.**

<b>1. Кабинеты:</b>	
1.1	Культуры профессионального общения
1.2	Организации обслуживания в общественном питании
<b>2. Лаборатории:</b>	
2.1	Технологии обслуживания в общественном питании
<b>3. Мастерские:</b>	
3.1	Банкетный зал
3.2	Бар
<b>4. Залы:</b>	
4.1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ «ПТОТ».

#### 3.5. Информационно-библиотечное обеспечение

Настоящая программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам ГБПОУ «ПТОТ». Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

#### 3.6. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдаются документы установленного образца - Свидетельство.



Министерство образования и науки Пермского края  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «Пермский техникум отраслевых технологий»  
 Профессиональная образовательная программа  
 Профессиональное обучение  
 по профессии **11176 Бармен**

#### 4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс, наименование дисциплины	Требования к результатам освоения дисциплины, профессионального модуля	Объем часов на освоение дисциплины и профессионального модуля		Итоговый контроль
		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час	
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
<b>ОП.01. Основы культуры профессионального общения</b>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила протокола этикета;</li> <li>- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы протокола и этикета;</li> <li>- нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетику внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания деятельности официанта, бармена;</li> <li>- механизм взаимопонимания в общении;</li> <li>- технику и приемы общения;</li> <li>- правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- источники, причин, видов и способов разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Профессиональная этика бармена</p> <p><b>Тема 2.</b> Этикет</p> <p><b>Тема 3.</b> Сферы эстетической культуры</p> <p><b>Тема 4.</b> Эстетика интерьера торговых помещений предприятий</p>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>ДЗ</b>



	общественного питания. <b>Тема 5.</b> Эстетика оформления коктейлей и напитков <b>Тема 6.</b> Культура общения бармена. Имидж			
<b>ОП.02.</b> <b>Организация и технология обслуживания посетителей в барах</b>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных</li> <li>- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара</li> <li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</li> <li>- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию</li> <li>- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию</li> </ul> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и классификации баров</li> <li>- материально-техническое и информационное оснащение бара</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара</li> <li>- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию</li> <li>- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации</li> <li>- технологию приготовления смешанных и горячих напитков</li> <li>- правил безопасной эксплуатации оборудования бара</li> </ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Общие сведения о барах</p> <p><b>Тема 2.</b> Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приемы работы бармена</p> <p><b>Тема 3.</b> Организация обслуживания в баре</p> <p><b>Тема 4.</b> Посуда и инвентарь бара</p> <p><b>Тема 5.</b> Отчетность бармена и контроль за работой бара</p> <p><b>Тема 6.</b> Расчет с посетителями</p>	14	12	ДЗ
<b>ОП.03.</b> <b>Оборудование бара</b>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать бар, буфет к обслуживанию</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил</li> </ul> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения, характеристик оборудования бара</li> </ul>	14	10	ДЗ





	- правил безопасной эксплуатации оборудования бара <b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> <b>Тема 1.</b> Оборудование и инвентарь барной стойки <b>Тема 2.</b> Стационарное оборудование бара <b>Тема 3.</b> Холодильное оборудование бара <b>Тема 4.</b> Механическое оборудование бара			
<b>Профессиональные модули</b>				
<b>ПМ.01. Приготовление коктейлей и напитков</b>		<b>74</b>		
<b>МДК.01.01</b> Технология приготовления коктейлей и напитков	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен</i></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления и подачи горячих напитков;</li> <li>- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- технологию приготовления смешанных и горячих напитков</li> </ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ</b></p> <p><b>МДК.01.01 Технология приготовления коктейлей и напитков</b></p> <p><b>Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОКТЕЙЛЕЙ, РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ.</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Общие сведения о смешанных напитках и коктейлях</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей</p> <p><b>Тема 1.5.</b> Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей</p>	<b>74</b>	<b>64</b>	<b>Э</b>



	<p><b>Тема 1.6.</b> Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей) <b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация <b>Тема 1.8.</b> Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация <b>Тема 1.9.</b> Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей <b>Тема 1.10.</b> Технология приготовления высоких смешанных напитков <b>Тема 1.11.</b> Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков <b>Тема 1.12.</b> Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки <b>Тема 1.13.</b> Приготовление горячих напитков (кофе, чай, какао и шоколада)</p>			
<p><b>УП.01.</b> <b>Учебная практика</b></p>	<p><b>СОДЕРЖАНИЕ УП.01.</b> <b>Раздел 1. Приготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячие напитки</b> <b>Тема 1.1.</b> Техника безопасности при работе бармена <b>Тема 1.2.</b> Приготовление смешанных напитков (коктейлей) <b>Тема 1.3.</b> Приготовление безалкогольных коктейлей <b>Тема 1. 4.</b> Приготовление коротких и средних алкогольных коктейлей <b>Тема 1. 5.</b> Приготовление и подача оригинальных коктейлей. Приготовление высоких смешанных напитков <b>Тема 1.6.</b> Приготовление и подача групповых смешанных напитков <b>Тема 1.7.</b> Приготовление и подача молочных безалкогольных коктейлей, молочных длинных смешанных напитков <b>Тема 1.8.</b> Приготовление горячих напитков <b>Раздел 2. Посуда и инвентарь для приготовления коктейлей и напитков</b> <b>Тема 2.1.</b> Посуда и инвентарь бара для коктейлей и смешанных напитков</p>	<p><b>126</b></p>	<p><b>126</b></p>	<p><b>ДЗ</b></p>