

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования



Принята Ученым советом  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
Протокол № 4 от  
«17» июля 20 22г

Утверждаю  
Врио ректора С.М. Сычёв  
«17» июля 20 22г

## ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Бармен  
(наименование программы)

Брянская область  
2022

Разработчик:

кандидат биологических наук, доцент кафедры  
технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств

(ученая степень и (или) ученое звание, должность,  
структурное подразделение)

  
(подпись)

Е.И. Слезко  
(И.О. Фамилия)

Руководитель программы:

кандидат биологических наук, доцент кафедры  
технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств

(ученая степень и (или) ученое звание, должность,  
структурное подразделение)

  
(подпись)

Е.И. Слезко  
(И.О. Фамилия)

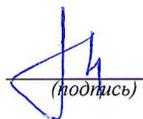
«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией

инженерно-технологического института  
(структурное подразделение)

Протокол №    от «2» 27.10. 20 22 г.

Председатель методической комиссии  
института

  
(подпись)

В.В. Никитин  
(И.О. Фамилия)

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом

инженерно-технологического института  
(структурное подразделение)

Протокол № 4 от «27» 10 20 22 г.

Директор института

  
(подпись)

А.И. Купренко  
(И.О. Фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и задачи реализации программы .....	3
1.2. Нормативно-правовая база .....	3
1.3. Планируемые результаты обучения.....	<b>5</b>
1.4. Категория обучающихся.....	<b>6</b>
1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий.....	6
1.6. Документ, выдаваемый по результатам освоения программы.....	6
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> .....	<b>6</b>
2.1. Учебный план .....	6
2.2. Календарный учебный график.....	6
2.3. Содержание программы по модулям.....	7
<b>3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> .....	
3.1. Кадровое обеспечение.....	
3.2 Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы.....	
3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....	
<b>4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> .....	
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> .....	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Цель и задачи реализации программы**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию гостей;
- обслуживания гостей за барной стойкой;
- встречи гостей и приема заказов;
- выполнения заказа, сервировки заказа и подачи продукции;
- расчета с потребителями;
- составления карты бара;
- планирования работы бара.

Группа занятий: Буфетчики (бармены), (код ОКЗ) – 5246.

### **1.2. Нормативно-правовая база**

Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Буфетчики (бармены)» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

- Приказом Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)";

- Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов» от 12 апреля 2013 года № 148н;

- Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.;

- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146));

- Уставом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальными нормативными актами университета в части, касающейся профессионального обучения;

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

### **1.3. Планируемые результаты обучения**

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Официант, бармен» (Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным

стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков».

Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	В/01.4
Обслуживание гостей в зале организации питания	В/02.4
Обслуживание гостей в баре организации питания	В/03.4
Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	В/04.4
Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	В/05.4

Таблица 1

### Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Знания	Умения	Практический опыт
Организационное и документационное обеспечение управления организациями любых организационно-правовых форм	ПК-1 Подготовить бар к обслуживанию потребителей	Классификации баров и особенности их работы; Правил подготовки бара к обслуживанию; ассортимент и Технологии подготовки продуктов, напитков, гарниров, украшений, посуды, расходных материалов; Технологии приготовления смесей, льда, требования к их качеству, хранению; Классификации напитков и их особенностей; Системы учета в баре и правил ведения документации бара;	Расставлять мебель в баре, декорировать барную стойку, оформлять витрину; Полировать посуду, размещать продукты напитки и посуду на рабочем месте, проверять и подготавливать к работе барное оборудование; обслуживать барные установки, охлаждать отдельные напитки, подготавливать лед, украшения, гарниры и другие расходные материалы, готовить собственные смеси, лед, соблюдать сроки и условия хранения смесей товара	Подготовки бара к обслуживанию гостей
	ПК-2 Организовывать и поддерживать работу в баре	Правил и порядка проведения инвентаризации; нормативно-технологическую документацию бара, правила составления и оформления карты бара; Приемов формирования и стимулирования спроса, психологию продаж; Психологических особенностей потребителей; Техники подачи блюд и напитков; Нормативных документов, регулирующие продажу алкогольной продукции;	Оформлять заказ на получение товара со склада, проверять полученный товар на соответствие количеству и качеству; распознавать товароведную характеристику алкогольной продукции, хранить товар, соблюдая сроки и условия хранения; проводить инвентаризацию, вести учет товаров, оформлять товарный отчет, акты списания, технологические карты; контролировать наличие товаров в течение дня. приветствовать гостей, предложить столик или место за барной стойкой; определять минимальные и характерные особенности гостя и выработать схему поведения; предлагать карту бара, консультировать гостя, рекомендовать продукцию, напитки, рекламировать	Составления карты бара; планирования работы бара

			отдельные виды продукции; правильно принимать и оформлять заказ, сервировать и подавать заказ; принимать заказы одновременно у нескольких гостей; контролировать разумное потребление гостем алкоголя; владеть техникой порционирования, подавать напитки в соответствующей посуде	
	ПК-3 Обслужить потребителей	Правил и техники обслуживания гостей; Методов и правил приготовления и подачи смешанных напитков, Поддачи алкогольных и безалкогольных напитков; Технологии приготовления и температуры подачи горячих напитков, свежавыжатых соков; Правил сервировки и подачи коктейлей, закусок; Правил и порядка презентации бара.	Владеть техникой приготовления напитков различными методами по технологической карте и приемами оформления напитков; концентрировать свое внимание на точном исполнении заказа; правильно оформлять и подавать счет, составлять реестры, сдавать деньги в установленном порядке; обрабатывать кредитную и дисконтную карты; избегать конфликтов, попрощаться с гостем; составлять карту бара, разрабатывать новые рецептуры смешанных напитков	Обслуживания гостей за барной стойкой, встречи гостей и приема заказов; выполнения заказа, сервировки заказа и подачи продукции.
	ПК-4 Устанавливать и поддерживать контакты с гостем	Правил оформления и подачи счета, в том числе с использованием компьютерных программ обеспечения рабочего места; способы оплаты, правила и виды оплаты; Видов кассовых аппаратов и кассовых операций; правила обработки платежных документов; правила поведения в случае отказа гостя от оплаты; Принципов управления товарными запасами в баре, лимит запасов; Требований к рабочему месту бармена и правила его подготовки; Типов и характеристики оборудования, инструментов, инвентаря, используемых в барах; Профессиональной терминологии; Виды конфликтов, возникающих при обслуживании гостей и правила их разрешения	Анализировать, формировать спрос и реагировать на его изменения; рационально реализовывать и планировать свою работу; эксплуатировать оборудование, инструменты; соблюдать правила санитарии, гигиены, требования охраны труда и техники безопасности, внутренние стандарты; проявлять коммуникативные свойства при обслуживании гостей; развлекать гостей эффективным приготовлением коктейлей, элементами жонглирования; обеспечивать музыкальное сопровождение обслуживания; правильно реагировать на пожелания, просьбы гостя; пользоваться профессиональными оборотами речи; соблюдать правила вежливости и протокольных процедур	Расчета с потребителями
	ОК – 1 Понимать сущность и социальную	Сущность и социальную значимость	Проявлять интерес к профессии бармен	Сущностью своей будущей профессии,

	значимость.	профессии бармен		проявлять к ней устойчивый интерес
	ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Деятельность работы, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач за барной стойкой	Оценивать их эффективность и качество изготовленной продукции за стойкой бара	Методами и способами выполнения профессиональных задач за стойкой бара
	ОК-3 Работать в коллективе, в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Правила работы в коллективе, команде предприятий общественного питания	Организовывать работу в коллективе, в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Способами и правилами работы в коллективе, команде предприятий общественного питания, а также правилами обслуживания потребителей за барной стойкой
	ОК-4 Брать на себя ответственность за результат выполнения заданий	Правила ответственности за выполнение определенного задания	Выполнять поставленные задачи	Основными правилами ответственности при обслуживании потребителей за барной стойкой

#### 1.4. Категория обучающихся

К освоению основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### 1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий

Форма обучения: очно-заочная.

Форма получения образования: в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Срок реализации программы – 5 недель.

Трудоемкость программы - 180 академических часа: из них 38 часов – контактная работа; 50 часов - самостоятельная работа, 36 часа - учебная практика, 52 часа – производственная практика, 4 часа – квалификационный экзамен.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Продолжительность учебного часа - 45 минут с 5 минутным перерывом.

Форма организации: групповая работа.

Реализация программы возможна с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

#### 1.6. Документ, выдаваемый по результатам освоения программы

По окончании обучения слушателям выдается документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего) установленного образца.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Содержание реализуемой программы профессионального обучения «Бармен» и отдельных ее компонентов (дисциплин, модулей, иных видов учебной деятельности

обучающихся) направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

## 2.1. Учебный план программы

Таблица 2

№п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля	Код компетенции
			Всего	В том числе				
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия			
1	Организация подготовки бара к обслуживанию потребителей	30	14	4	10	16	з (Т)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
2	Организация и поддержка работы бара	28	12	6	6	16	з (Т)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
3	Организация обслуживания потребителей в баре	30	12	4	8	18	з (Т)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
4	Учебная практика	36				36	з (Т)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
5	Производственная практика	52				52	з (Т)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
6	Квалификационный экзамен	4				4	з (Т)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
	<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>38</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>142</b>		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4

## 2.2. Календарный учебный график

Продолжительность учебного периода: – 5 недель.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Промежуточная аттестация обучающихся: - после окончания изучения соответствующих модулей.

Квалификационный экзамен - по завершении обучения по программе профессиональной подготовки.

График проведения занятий в соответствии с расписанием.

Таблица 3

№ п/п	Наименование модуля /практики	Трудоём- кость, час.	Учебные недели (часов)				
			1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед
1	Организация подготовки бара к обслуживанию потребителей	30	12	12	6		
2	Организация и поддержка работы бара	28	14	14			
3	Организация обслуживания потребителей в баре	30	10	10	10		
4	Учебная практика	36			36		
5	Производственная практика	52			32	20	
6	Квалификационный экзамен	4					4
	<b>Итого:</b>	180	36	36	84	20	4

### 2.3. Содержание программы по модулям

#### МОДУЛЬ 1. Организация подготовки бара к обслуживанию потребителей.

Таблица 4

№п/п	Наименование темы	Общая трудоёмкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
1	Организация подготовки бара к обслуживанию потребителей	30	14	4	10	16	з (Т)
1.1	Виды и характеристика баров	8	4	2	2	4	
1.2	Средства обслуживания потребителей	12	6	1	5	6	
1.3	Подготовка бара к обслуживанию	10	4	1	3	6	
	<b>Итого:</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>з (Т)</b>

#### Тема 1.1 Виды и характеристика баров.

Понятие: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток. Назначение, виды баров, особенности их деятельности. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции, организация труда обслуживающего персонала. Санитарные требования к бару. Правовая база бара.

#### Тема 1.2 Средства обслуживания потребителей

Состав помещений бара, их назначение, требование к ним. Понятие: барная стойка, витрина, рабочее место, их назначение и требование к ним. Оборудование и мебель бара: виды, назначение, характеристика, правила подбора, правила безопасной эксплуатации барного оборудования, установок. Посуда, инструменты, инвентарь бара: виды, назначение, требования к ним, правила санитарной обработки. Информационное

обеспечение бара: ассортиментный перечень продукции, меню, карты вин, карта коктейлей, прейскурант, их характеристика назначение, оформление.

**Тема 1.3 Подготовка бара к обслуживанию.** Санитарно- гигиеническая уборка зала и барной стойки. Расстановка мебели в зале. Организация контроля наличия и режима хранения продуктов, напитков, в соответствии лимиту. Правила подготовки посуды, барного инвентаря, компонентов, льда, расходных материалов к работе. Организация рабочего места бармена и требования к нему. Правила оформления барной стойки, витрины, способы выкладки продукции. Правила подготовки, эксплуатации и обслуживания видео и звуковоспроизводящей аппаратуры. Личная подготовка бармена.

**Тестирование.**

**Практическая работа:**

**Тема 1.1** - Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений.

**Тема 1.2** – Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена, мебели для зала. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам.

**Тема 1.3** - Составление алгоритмов в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещение оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена. Подготовка посуды, барного инвентаря к обслуживанию, выполнение схемы композиционного решения зала.

## МОДУЛЬ 2. Организация и поддержка работы бара.

Таблица 5

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
2	Организация и поддержка работы бара	28	12	6	6	16	з (Т)
2.1.	Ассортимент продукции бара	6	2	1	1	4	
2.2.	Организация и методы приготовления смешанных напитков	6	2	1	1	4	
2.3.	Организация и методы приготовления коктейлей	8	4	2	2	4	
2.4	Организация и технология приготовления бутербродов, холодных и горячих закусок в баре	4	2	1	1	2	
2.5	Ценообразование, учет и отчетность в баре	4	2	1	1	2	
	<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>з (Т)</b>

**Тема 2.1** Ассортимент продукции бара, готовой к реализации, его классификация, товароведная характеристика. НДС, регулирующие продажу алкогольной продукции. Ассортимент продукции собственного производства, виды, классификация, отличительные особенности, требования к производству и реализации. Ассортимент

компонентов, используемых при приготовлении напитков, виды, отличительные особенности, требования к ним, правила подбора.

**Тема 2.2** Понятие, основные виды смешанных напитков. Виды, характеристика, методы приготовления; оформление, сервировка и подача безалкогольных смешанных напитков. Отличительные особенности приготовления и подачи отдельных групп. Виды, характеристика, методы приготовления; оформление, сервировка и подача тонизирующих прохладительных, смешанных напитков. Виды, характеристика, методы приготовления длинных, средних и коротких смешанных напитков, правила оформления, сервировки и подачи их. Понятие напитков «для компании» (пуншей, круассонов, глинтвейнов и др.), их назначение, классификация по способу подачи, правила приготовления, сервировки, подачи. Правила приготовления горячих напитков (кофе, чай, шоколада), в том числе на кофемашине. Правила оформления, сервировки и подачи горячих напитков.

**Тема 2.3** Понятие, классификация, назначение коктейлей, общие правила приготовления, подбора посуды, подачи. Виды, характеристика коктейлей – аперитивов, классификация по содержанию алкоголя, по назначению. Методы приготовления, правила оформления, подачи. Понятие, классификация характеристика, методы приготовления коктейлей диджестивов, слоистых коктейлей. Правила оформления, сервировки и подачи. Понятие, история создания, характеристика, методы приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Правила оформления, сервировки, подачи.

**Тема 2.4** Ассортимент, классификация, особенности технологического процесса приготовления бутербродов. Правила их оформления и подача. Ассортимент, особенности технологического процесса, приготовления холодных закусок. Правила их оформления и подачи. Ассортимент, особенности технологического процесса приготовления горячих закусок. Посуда для приготовления и подачи. Правила оформления и подачи горячих закусок.

**Тема 2.5** Порядок ценообразования на продукцию, готовой к реализации и на продукцию собственного производства. Принципы управления товарными запасами, понятие «лимит» товарных запасов, порядок составления заявки на продукты и передачи на склад, движение запасов продуктов. Порядок и правила получения, хранения продуктов, напитков, продукции с производства. Документальное оформление. Виды ККМ. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с ККМ, порядок ведения кассовой документации. Правила ведения учета продукции, составления отчета о движении продукции по бару. Правила проведения инвентаризации, оформления актов на списание. Правила разработки новых рецептов, составления технологических карт. Порядок сдачи денежной выручки. Порядок подготовки бара к закрытию.

#### **Практическая (лабораторная) работа:**

**Тема 2.1** Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации, составление карты вин. Формирование ассортимента продукции собственного производства и компонентов для приготовления напитков. Составление меню, карты коктейлей, прейскурантов.

**Тема 2.2** Организация рабочего места. Приготовление, оформление, сервировка и подача безалкогольных и тонизирующих напитков, выявление дефектов, оценка качества. Организация рабочего места. Приготовление, оформление, сервировка и подача длинных, средних и коротких смешанных напитков, выявление дефектов, оценка качества. Организация рабочего места. Приготовление напитков «для компании» горячих напитков, их оформление, сервировка, подача. Оценка качества, выявление дефектов.

**Тема 2.3** Организация рабочего места. Приготовление, оформление, сервировка и подача коктейлей – аперитивов и коктейлей диджестивов. Оценка качества, выявление дефектов. Организация рабочего места и приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей, их оформление, сервировка, подача, оценка качества.

**Тема 2.4** Составление схем технологического процесса и организации рабочих мест по приготовлению бутербродов и холодных закусок. Подбор ассортимента

бутербродов, холодных и горячих закусок для конкретного вида бара. Составление схем технологических процессов и организации рабочего места по приготовлению горячих закусок

**Тема 2.5** Составление алгоритмов ценообразования и калькуляционных карт, в том числе с использованием программы 1:С «Общепит». Составление алгоритмов и оформление документов по приемке продуктов, составление заявки на продукцию. Составление алгоритма действий бармена по оформлению кассовой документации при использовании кассового аппарата и системы «R-kipper». Составление счета, реестра счетов. Составление отчета о движении продукции в баре. Составление ТТК и ТК на коктейли.

### МОДУЛЬ 3. Подготовка бара к обслуживанию.

Таблица 6

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
3	Подготовка бара к обслуживанию	30	12	4	8	18	з (Т)
3.1.	Общие требования к обслуживанию потребителей	15	6	2	4	10	
3.2.	Организация процессов обслуживания потребителей	15	6	2	4	8	
	<b>Итого:</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>з (Т)</b>

**Тема 3.1** Правила этикета и общие правила обслуживания потребителей у барной стойки и в зале. Культура труда бармена, правила личной гигиены. Правила и формы расчета с потребителями, в том числе с использованием дисконтных и кредитных карт. Изучение и формирование спроса на продукцию бара.

**Тема 3.2** Характеристика процесса обслуживания потребителей продукцией, готовой к реализации (встреча потребителей, выявление его намерений, подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции, порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача продукции, правила обработки платежных документов, этикет завершения обслуживания гостя). Характеристика процесса обслуживания потребителей продукцией собственного производства, его элементы: (встреча потребителей, выявление его намерений, подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции, порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача продукции, правила обработки платежных документов, этикет завершения обслуживания гостя). Характеристика процесса обслуживания потребителей в зале, его элементы: (встреча потребителей, выявление его намерений, подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции, порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача

продукции, подача, оформление счёта, его подача, оплата, обработка платежных документов, контроль за поведением потребителя).

#### **Практическая работа:**

**Тема 3.1** Отработка профессиональных оборотов речи. Составление анкет по изучению спроса на продукцию бара.

**Тема 3.2** Деловая игра: организация процесса обслуживания потребителей у барной стойки. Деловая игра: организация процесса обслуживания потребителей в зале бара.

#### **Самостоятельная внеаудиторная работа**

1. Изучение организации работы баров в периодической печати (журналы по специальности), и на веб - сайтах.

2. Изучение современного дизайна, барных стоек и их оснащения, по журналам и интернет ресурсам.

3. Отработка техники свободного налива напитка, порционирования. Составление схем организации рабочего места бармена.

4. Отработка элементов жонглирования, фристайла, развлекательных элементов приготовления напитков.

5. Овладение профессиональными оборотами речи, психологической устойчивостью.

6. Разработка рецептов, составление алгоритмов разработки калькуляционных и технологических карт.

7. Составление отчета о движении продуктов.

#### **МОДУЛЬ 4. Учебная практика**

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1. Составить характеристику структурного подразделения «Бар», установить ассортимент продукции бара.

2. Подготовить бар к обслуживанию: провести санитарно - гигиеническую уборку, расставить мебель, получить продукты, оформить витрину; проверить оборудование, подготовить барный инвентарь; отполировать посуду и разместить продукцию на рабочем месте; разместить продукцию, элементы оформления, инвентарь на рабочем месте, подготовить лед, расходные материалы, меню, карту вин, и коктейлей.

3. Порционировать напитки.

4. Приготавливать смеси, лёд, смешенные напитки и напитки «для компании», горячие напитки, коктейли, бутерброды, горячие и холодные закуски, используя технологические карты.

5. Оформлять, сервировать и подавать продукцию бара.

6. Встречать и размещать гостей, принимать заказы.

#### **МОДУЛЬ 5. Производственная практика**

1. Обслуживать гостя у барной стойки, в том числе одновременно нескольких гостей.

2. Контролировать запасы продуктов, условия и сроки хранения.

3. Своевременно оформлять заказ на пополнение запасов.

4. Проверять, количество и качество получаемого товара по накладной.

5. Распознавать товароведную характеристику напитков по этикеткам.

6. Составлять отчёт о движении продуктов по бару, принять участие в инвентаризации.

7. Оформлять счёт, в том числе на автоматизированных системах расчёта с потребителями.
8. Принять участие в оформлении кассовой документации, и сдачи выручки, в обработке дисконтной и кредитной карт.
9. Проанализировать имеющиеся технологические и калькуляционные карты.
10. Составить карту бара (меню, карты вин и карту коктейлей).
11. Подготовить бар к закрытию.

### 3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, а также высококвалифицированными специалистами из числа специалистов государственных органов, учреждений и иных организаций.

Таблица 9

#### Сведения о профессорско-преподавательском составе и ведущих специалистах

Ф.И.О. преподавателя	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Дополнительные квалификации	Место работы, должность, основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Наименование преподаваемой темы
1	2	3	4	5	6	9
Исаев Хафиз Мубаризоглы	Брянский сельскохозяйственный институт Специальность 31.13 «Механизация сельского хозяйства» специализация: «Экономика использования сельскохозяйственной техники» квалификация «инженер-механик», Диплом ЦВ №228480 07.07.1993 г.  ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-	2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88504 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования и перерабатывающих производств, доцент	кандидат экономических наук	28	Модуль 1;3;4, 5, 6, 7

	<p>1479 № 582405014909 15.12.2016 г.</p>	<p>образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002792 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002902 от</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>30.04.2021, «Эффективное функционирование электрон-ной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003626 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адап-тивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003927 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002810 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2022 - Удостоверение о повышении квалификации № 004192 от 27.04.2022, «Пожарная безопасность», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Купреенко Алексей Иванович	Московский ордена Трудового Красного Знамени институт инженеров	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 834 от 10.04.2019 г., «Теоретические и практические</p>	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологическо	доктор технических наук	24	Модуль 1;3;4, 5, 6, 7

	<p>сельскохозяйственного производства им. В.П. Горячкина специальность «Механизация сельского хозяйства», квалификация инженер-механик, Диплом Г-И №379021</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1480 № 582405014910 15.12.2016 г.</p>	<p>вопросы инклюзивного образования в аграрных образовательных учреждениях», 24 часов, ФГБОУ ВО РГАЗУ</p> <p>2019 - Диплом о профессиональной переподготовке Г-И № 379021 от 02.10.2019 г. по программе «Прикладная информатика», ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 266 часов</p> <p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 3389 от 04.10.2019 г., по программе «Совершенствовани е подготовки агроинженерных кадров с учетом требований ФГОС ВО3+ и приоритетов научно-технологического развития», 16 часов, ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ</p> <p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88524 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности », 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН</p> <p>2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего</p>	<p>го оборудования животноводства и перерабатывающих производств, профессор</p>			
--	---	---	---	--	--	--

		<p>образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов 2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002786 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации 310201616920 от 16.04.2021, «Повышение качества подготовки кадров для регионов с привлечением профессиональных сообществ и работодателей», 24 часа, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002941 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003663 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003964 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002804 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		производственно-пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ				
Слезко Елена Ивановна	<p>ФГОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия» специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», Диплом ВСГ №0117025 27.05.2008 г.</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1481 № 582405014911, 15.12.2016 г.</p>	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88561 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН</p> <p>2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч.</p> <p>2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа)</p> <p>2021 - Институт дополнительного образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа)</p> <p>2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002789 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при</p>	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования и перерабатывающих производств, доцент	кандидат биологических наук	10	Модуль 1;2;4, 5, 6, 7

		<p>производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 001843 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002904 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 003628 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 003929 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772410815282 от 19.06.2021, «Образовательные технологии и инновации в</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002807 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно-пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ				
Гапонова Валентина Евгеньевна,	Брянский сельскохозяйственный институт специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», Диплом РВ №590214 21.02.1994г. ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1482 № 582405014912 15.12.2016 г.	2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88491 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности и образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, доцент	кандидат сельскохозяйственных наук	24	Модуль 1;2;4, 5, 6, 7

		<p> <i> профессионального образования  ФГБОУ ВО  Брянский ГАУ.  Повышение квалификации по программе  «Оказание первой помощи» (24 часа)  2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе  «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа  2021 - Институт дополнительного профессионального образования  ФГБОУ ВО  Брянский ГАУ.  Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования  «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов  2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002787 от 12.04.2021,  «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО  Брянский ГАУ  2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002903 от 30.04.2021,  «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной </i> </p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003627 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003928 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002805 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно-пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
--	--	---	--	--	--	--

### 3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа – Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК	<p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переносное мультимедийное оборудование <ol style="list-style-type: none"> <li>а) ноутбук</li> <li>б) мультимедийный проектор</li> <li>в) экран</li> </ol> </li> <li>2. Видеоматериалы</li> <li>3. Стенды</li> <li>4. Оборудование: барная стойка, барные стулья, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование</li> <li>5. Плакаты</li> <li>6. Методические и наглядные пособия</li> </ol>
Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа,	Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.

<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Характеристика лаборатории:</p> <p>1. Стенды</p> <p>2. Макеты: картофелеочистительная машина</p> <p>3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358ЕЕR, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты</p> <p>5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение:</b>          ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.          LibreOffice – Свободно распространяемое ПО.          Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014).          Срок действия лицензии – бессрочно.</p>

	<p><b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b>          КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)          1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>
--	---

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В образовательном процессе для проведения занятий используются следующие программные продукты:

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АЛЬТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

### **3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

В разрезе тем учебного плана определен перечень учебной, учебно-методической и справочной литературы имеющейся как в библиотеке вуза, так и на электронно-библиотечных системах, доступ к которым обеспечен на основе заключённых договоров.

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства [«Лань»](#).
- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru».
- Электронно-библиотечная система «AgriLib».
- Информационные услуги электронного справочника «Росметод».
- Электронная библиотечная система «IPRbook Smart».
- Образовательная платформа «Юрайт».
- Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU.
- ИС [«Единое окно доступа к образовательным ресурсам»](#).

Библиотека имеет профильную библиографическую базу, оборудованный необходимой техникой читальный зал. Все компьютеры объединены в локальную сеть. Библиотека имеет выход в сеть Интернет.

Доступ к вышеперечисленным информационным ресурсам и базам данных

осуществляется только по IP – адресам, зарегистрированным за Брянским ГАУ и только с автоматизированных рабочих мест, включенных в локальную сеть Университета.

### Основная литература

Основная литература				
	Авторы, составитель	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Т.Р. Любецкая	Любецкая, Т.Р. Барное дело : учебник / Т.Р. Любецкая .— 2-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 180 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03403-9	Москва, 2019	ЭБС Руконт
Л1.2	Е.Н. Артемова	Артемова, Е.Н. Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая; Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2007 .— 133 с. — 132 с.	Орел, 2007	ЭБС Руконт
Дополнительная литература				
Л2.1	Л. Я. Родионова	Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3.	Санкт-Петербург, 2021	Лань : электронно-библиотечная система.
Л2.3	Л. Я. Родионова	Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 288 с. — ISBN	Санкт-Петербург, 2021	Лань : электронно-библиотечная система.
Л2.4	Л. Я. Родионова	Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1.	Санкт-Петербург, 2020	Лань : электронно-библиотечная система.
Методические разработки				
Л3.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело»: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 30 с.	Брянск: БГАУ, 2020	<a href="http://www.bgs-ha.com/ru/">http://www.bgs-ha.com/ru/</a>
Л3.2	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело» : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 30 с.	Брянск, 2020	Лань : электронно-библиотечная система
Л3.3	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Барное дело» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 41 с.	Брянск: БГСХА, 2018	<a href="http://www.bgs-ha.com/ru/">http://www.bgs-ha.com/ru/</a>

ЛЗ.4	Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, В.Е. Гапонова	Слезко Е.И. Теоретический курс по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, В.Е. Гапонова. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2016. – 80 с.	Брянск: БГСХА, 2016	<a href="http://www.bgs-ha.com/ru/">http://www.bgs-ha.com/ru/</a>
ЛЗ.5	Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М	Слезко Е.И., Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с.	Брянск: БГСХА, 2015	<a href="http://www.bgs-ha.com/ru/">http://www.bgs-ha.com/ru/</a>

#### 4. Оценка качества освоения программы

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии Бармен устанавливаются организацией самостоятельно.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) 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»).

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационных экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Примеры тестовых заданий по темам.

Вопрос № 1. Бармен для предприятия - прежде всего

- А) Официант
- Б) Продавец
- В) Менеджер

Вопрос № 2. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется

- А) Главному бухгалтеру
- Б) Заведующему баром/метрдотелю ресторанной службы
- В) Руководителю отдела кадров

Вопрос № 3. Является ли бармен материально ответственным лицом:

- А) Нет
- Б) Затрудняюсь ответить
- В) Да

Вопрос № 4. К основным обязанностям бармена относится:

- А) Предотвращение потерь или хищений
- Б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия

требуемым стандартам

В) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

Вопрос № 5. Основной продукт, продаваемый в баре:

- А) Вино
- Б) Коктейли, алкогольные, безалкогольные и слабоалкогольные напитки
- В) Закуски

Вопрос № 6. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

А) Несохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования

- Б) Отпуск блюд, напитков и др. без применения контрольно-кассовых машин
- В) Оба ответа верны

Вопрос № 7. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- А) 4-5
- Б) 1-3
- В) 3-5

Вопрос № 8. Бармен должен обладать следующими качествами:

- А) Аккуратность, отзывчивость, память
- Б) Усидчивость, терпеливость, равнодушие
- В) Индифферентность, наблюдательность, бережливость

Вопрос № 9. Во время работы бармену запрещается:

- А) Слушать и поддерживать разговор с клиентами
- Б) Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
- В) Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям

Вопрос № 10. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:

- А) Этикет и манера поведения
- Б) Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
- В) Оба ответа верны

Вопрос № 11. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:

- А) Перед тем, как подать счет
- Б) До того, как клиент получит следующий напиток
- В) После того, как клиент уйдет из бара

Вопрос № 12. В какой момент подается счет:

- А) После уборки пустого бокала
- Б) После принятия заказа
- В) Только по просьбе клиента

Вопрос № 13. Двумя принципиальными стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:

- А) Рентабельность бара и удовольствие клиентов
- Б) Личная материальная выгода и престиж профессии
- В) Карьерный рост и личный авторитет

Вопрос № 14. Для разрешения конфликтной ситуации бармен должен:

- А) Не участвовать в конфликте, отстраниться
- Б) Попросить недовольного клиента покинуть помещение бара
- В) Сохранять спокойствие; не унижаясь извиниться

Вопрос № 15. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:

- А) Уменьшать дозу алкоголя
- Б) Отказаться от заказа
- В) Обслуживать наравне с остальными клиентами

Вопрос № 16. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

- А) Шейкер
- Б) Стрейнер
- В) Джиггер

Вопрос № 17. Мерной посудой являются:

- А) Риммер, джиг
- Б) Джиггер, унцовка
- В) Стрейнер, шейкер

Вопрос № 18. Объем бокала Мартини составляет:

- А) 25-60 мл.
- Б) 250-500 мл.
- В) 90-160 мл.

Вопрос № 19. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

- А) Харрикейн
- Б) Шампань флюте
- В) Мадерная рюмка

Вопрос № 20. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

- А) Стрейнер
- Б) Стеклопосуда
- В) Совок

Вопрос № 21. Блендер используют для приготовления коктейлей:

- А) Из легко смешиваемых алкогольных напитков
- Б) С фруктами и большим содержанием льда
- В) Оба ответа верны

Вопрос № 22. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:

- А) Смесительный стакан
- Б) Шейкер
- В) Питьевой бокал

Вопрос № 23. Для охлаждения посуды нельзя:

- А) Помещать посуду в холодильник
- Б) Мыть стакан холодной водой
- В) Засыпать в бокалы лед

Вопрос № 24. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:

- А) Ставить на открытый огонь
- Б) Наполнять бокалы горячей водой
- В) Нагревать паром из кофеварки

Вопрос № 25. Какова зависимость между крепостью алкогольного коктейля и объемом стеклянной посуды, в которой он подается:

- А) Зависимость отсутствует
- Б) Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 100 до 200 мл и более, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 50 до 100 мл
- В) Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 50 до 100 мл, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 100 до 200 и более мл

Вопрос № 26. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:

- А) Текила
- Б) Канадский виски
- В) Светлый ром

Вопрос № 27. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:

- А) Более 30%
- Б) Более 50%
- В) Более 90%

Вопрос № 28. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:

- А) Французские и итальянские вермуты
- Б) Сахар, сливки, яйца
- В) Апельсиновый, лимонный соки

Вопрос № 29. Виски является основой коктейля:

- А) Маргарита
- Б) Мартини
- В) Манхэттен

Вопрос № 30. Подогретое вино со специями называется:

- А) Пунш
- Б) Глинтвейн
- В) Грог

Вопрос № 31. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:

- А) Вотчестер
- Б) Табаско
- В) Апельсиновая горечь

Вопрос № 32. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:

- А) Куски льда величиной с грецкий орех
- Б) Мелкодробленый лед (лед-фрапе)

В) Лед не добавляют

Вопрос № 33. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:

- А) На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца
- Б) На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца
- В) На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц

Вопрос № 34. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafé) представляет собой:

- А) Кофейный ликер
- Б) Кофе эспрессо с коньяком
- В) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе

Вопрос № 35. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:

- А) Calvados
- Б) Campari
- В) Curacao

Вопрос № 36. Коктейль из 20 мл джина, 20 мл ликера CuracaoTriplesec, 40 мл апельсинового сока, 10 мл сливок, 1 яичного желтка и тертого мускатного ореха называется:

- А) Амбир (EMPIRE)
- Б) Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)
- В) Классический перно (PERNOD KLASSISCH)

Вопрос № 37. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:

- А) Классический шотдринк
- Б) Фруктовый физ
- В) Терпкий круст

Вопрос № 38. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:

- А) Первым вливают алкогольный напиток большей плотности
- Б) Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
- В) Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности

Вопрос № 39. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:

- А) Глинтвейн
- Б) Грог
- В) Пунш

Вопрос № 40. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:

- А) Кулер (cooler)
- Б) Пунш
- В) Слинг (sling)

Вопрос № 41. Какие напитки называют Фенси-дринк:

- А) Очень питательные напитки, всегда содержащие молоко и яичный желток.

Подаются холодными или теплыми в больших стаканах «тумблер» с соломинкой

Б) Лонгдринки с большим содержанием спирта, которые подаются в маленьких стаканах «тумблер», наполненных мелко наколотым льдом

В) Праздничные напитки, которые не подходят ни под одну категорию коктейлей с алкоголем и для которых не имеется каких-либо основных рецептов. Единственным общим правилом, которое их объединяет, является то, что они не должны содержать больше 60 мл спирта

Вопрос № 42. В процессе приготовления коктейля «Барбадос» используют следующие ингредиенты:

А) Темный ром, гранатовый сироп Grenadine, апельсиновый сок, лимонный сок, Orange-Bitter

Б) Водка, белый ром, апельсиновый сок

В) Текила, апельсиновый ликер Cointreau, сок лайма, половина яичного желтка

Вопрос № 43. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:

А) Манхэттен

Б) Александр

В) Дайкири

Вопрос № 44. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:

А) БЛЕНД

Б) ШЕЙК

В) БИЛД

Вопрос № 45. Утоляющие жажду шипучие коктейли, в состав которых входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, газированная вода, относятся к группе:

А) Физы

Б) Эг-ноги

В) Флипы

Вопрос № 46. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:

А) Манхэттен

Б) В 52

В) Мохито

Вопрос № 47. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:

А) Более 50 мл

Б) Более 100 мл

В) Более 140 мл

Вопрос № 48. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:

А) Коньяк

Б) Джин

В) Текила

Вопрос № 49. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сула путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:

- А) Брожение
- Б) Соложение
- В) Дистилляция

Вопрос № 50. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:

- А) Выдержка
- Б) Декантирование
- В) Дистилляция

Вопрос № 51. К зерновым дистиллятам относятся:

- А) Коньяк, арманьяк, бренди
- Б) Водка, виски
- В) Ром, кашаца

Вопрос № 52. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:

- А) Полусухие, полусладкие
- Б) Крепленые, десертные
- В) Крепкие, полусладкие, сладкие, ликерные

Вопрос № 53. Саке относится к группе:

- А) Ароматизированные дистилляты
- Б) Фруктовые дистилляты
- В) Дистилляты риса

54. Сухие вермуты бывают:

- А) Только белые
- Б) Только красные
- В) Белые и красные

Вопрос № 55. К группе дижестивов относятся:

А) Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит

Б) Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли

В) Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

Вопрос № 56. Марками какого алкогольного напитка являются «Джеймсон», «Джим Бим», «Джонни Уокер»:

- А) Коньяк
- Б) Виски
- В) Текила

Вопрос № 57. Работу бармена различают по трем основным стилям:

- А) Классический, фристайл, спидмиксинг
- Б) Эконом, бизнес, ультра
- В) Универсальный, флейринг, классический

Вопрос № 58. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах,

содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер, колада, коллинз, крюшон, кулеры, рикки, слинг, физ), относят к типу:

- А) Долгие (длинные, longdrink)
- Б) Короткие
- В) Тянущиеся

Вопрос № 59. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

А) Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя

Б) Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам

В) Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

Вопрос № 60. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:

- А) От -5 до 25 градусов
- Б) От 10 до 20 градусов
- В) От -2 до 8 градусов

Вопрос № 61. Новая в России профессия «бариста» представляет собой:

- А) Бармен, работающий исключительно с вином
- Б) Специалист по приготовлению кофе
- В) Бармен, не имеющий доступа к кассе

Вопрос № 62. Марками какого алкогольного напитка являются TresMagueyes (ТресМагэйес), JoseCuervo (Хосе Куерво), Mariachi (Мариачи), Matador (Матадор), Olmeca (Олмека), PereLopez (ПепеЛопец), Sauza (Сауза):

- А) Ром
- Б) Текила
- В) Абсент

Вопрос № 63. Белые вина выдерживаются в течение следующего периода

- А) От 6 до 9 месяцев
- Б) От нескольких недель до 3 месяцев
- В) От 1 года до 5 лет

Вопрос № 64. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:

А) Сухие игристые вина

Б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка

В) Марка виски

Вопрос № 65. Мера объема «Дэш» равна:

- А) 3 мл.
- Б) 0,5 мл
- В) 50 мл

Вопрос № 66. Продукция в баре делится на следующие группы:

- А) Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
- Б) Напитки, табак, закуски
- В) Алкоголь, безалкогольные напитки

Вопрос № 67. Флейринг – это:

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

Вопрос № 68. В каких странах в основном вырабатывают плодово-ягодные вермуты:

- А) Германия, Нидерланды, Чехия
- Б) Россия, Англия, Болгария
- В) Венгрия, Хорватия, Испания

Вопрос № 69. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:

- А) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
- Б) Белые, красные
- В) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые

Вопрос № 70. Содержание спирта в аперитивах (в %):

- А) 40-56
- Б) 15-35
- В) 9-20

71. К зерновым дистиллятам относятся:

- А) Коньяк, арманьяк, бренди
- Б) Водка, виски
- В) Ром, кашаца

Вопрос № 72. К группе дижестивов относятся:

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

Вопрос № 73. Содержание спирта в аперитивах (в %):

- А) 40-56
- Б) 15-35
- В) 9-20

Вопрос № 74. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

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

Вопрос № 75. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:

- А) От -5 до 25 градусов

Б) От 10 до 20 градусов

В) От -2 до 8 градусов

Вопрос № 76. Работу бармена различают по трем основным стилям:

А) Классический, фристайл, спидмиксинг

Б) Эконом, бизнес, ультра

В) Универсальный, флейринг, классический