

<p><b>Розглянуто</b> на засіданні методичної комісії викладачів спецдисциплін та майстрів виробничого навчання кулінарного профілю та ресторанного господарства Протокол № <u>10</u> від <u>27.05.2021</u> Голова комісії Зозуляк І.І. <u>Зозуляк</u></p>	<p><b>Погоджено</b> <u>Ресторан "Герася"</u> назва підприємства  <u>Міняйло Денис Ігоревич</u> підпис <u>18.06.2021</u> дата</p>	<p><b>Схвалено</b> Педагогічною радою ПТУ №8 Протокол № <u>8</u> від <u>22.06.2021</u> Освітньо-професійна програма введена в дію з 01.09.20<u>21</u> року</p>	<p><b>Затверджую</b> В.о. директор ПТУ №8 <u>І.С. Цвиринько</u> </p>
---	---	--	---

**ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ №8**

**Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників**

**Професія:** Бармен  
**Код:** 5123  
**Професійна кваліфікація:** бармен

**СП(ПТ)О 5123.1.56.30-2020**

(позначення стандарту)

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ Міністерства освіти і науки України

від «28» жовтня 2020 р. № 1325

## ***II. Передмова***

Підготовка кваліфікованих робітників за професією Бармен включає первинну професійну підготовку (перепідготовку). Підготовка за професійною кваліфікацією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) та/або, за наявності, професійного стандарту (далі – ПС), потреб розвитку галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Над розробленням освітньої програми працювали:

Лаюк І. В. директор ресторану «Тераса»

Цвірінько Р.С. директор ПТУ №8

Палагнюк І.Ю. заступник директора з НВР ПТУ №8

Скрипничук Л.В. заступник директора з НР ПТУ №8

Юрїїв М.В. старший майстер ПТУ №8

Зозуляк І.І. голова методичної комісії викладачів спецдисциплін та майстрів в/н кулінарного профілю та ресторанного господарства

Трачук О.А. викладач спецдисциплін ПТУ №8

## ***III. Загальна характеристика***

**Професія:** Бармен

**Код:** 5123

**Професійна кваліфікація:** бармен

**Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Бармен**

2.1. При вступі на навчання

Повна загальна середня освіта.

2.2. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або неповна вища освіта (молодший спеціаліст), освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Бармен.

**Кваліфікація в документі про освіту**

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за професійною кваліфікацією, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається диплом (свідоцтво) державного зразка про присвоєння професійної кваліфікації.

**Сфера професійної діяльності:**

КВЕД ДК 009:2010

Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Тимчасове розміщування й організація харчування.

Діяльність із забезпечення стравами та напоями.

Обслуговування напоями.

**Специфічні вимоги**

Вік: прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

Медичні обмеження.

***III. Перелік освітніх компонентів (навчальних предметів) логічна послідовність.***

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**

**Професія: Бармен**

**Загальнопрофесійний блок**

**Перелік та зміст загальнопрофесійних і ключових компетентностей**

**Бюджет навчального часу - 110 од.,**

Основи галузевої економіки і підприємництва – 8 год.

Основи трудового законодавства – 8 год.

Основи інформаційних технологій – 8 год.

Основи професійної етики й психології - 8 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням- 8 год.

Облік, калькуляція та звітність – 8 год.

Охорона праці - 30 год.

Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва – 4 год.

Основи товарознавство харчових продуктів та кулінарна характеристика страв – 8 год.

Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика –12 год..

Технологічне обладнання та енергоефективність- 8 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК-1	<b>Підприємницька компетентність</b>	<b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві й споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).	<b>Основи галузевої економіки і підприємництва</b>	<b>8</b>
ЗПК-2	<b>Громадянські, соціальні та навчальні компетентності</b>	<b>Знати:</b> основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів; види та порядок надання відпусток; способи вирішення трудових спорів;	<b>Основи трудового законодавства</b>	<b>8</b>

		<p><b>Знати:</b> основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування у сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи виникнення та розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до бармена; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p>	<b>Основи професійної етики й психології</b>	<b>8</b>
ЗПК-3	<b>Інформаційно-комунікаційна компетентність</b>	<p><b>Знати:</b> основні поняття про інформацію та інформаційні технології; програми створення текстових і графічних документів; мультимедійні технології, загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції; системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце бармена, його технічне та програмне забезпечення.</p> <p><b>Уміти:</b> працювати з інформаційно-довідковими системами та електронними бібліотеками; розробляти фірмовий стиль, створювати презентації; здійснювати пошук статистичної інформації в мережі Internet; користуватися автоматизованою системою типу R-Keeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем.</p>	<b>Основи інформаційних технологій</b>	<b>8</b>
ЗПК-4	<b>Спілкування іноземними мовами</b>	<p><b>Знати:</b> основні поняття та професійні терміни, форми привітання, знайомства, запрошення, подяки, прощання іноземною мовою; іноземні назви посуду, інвентарю, обладнання, складові частини меню та преїскуранту, фруктів, овочів та ягід, спецій та прянощів; іноземні назви видів м'яса та м'ясопродуктів, риби, рибних продуктів та морепродуктів, молочних виробів; характеристику та особливості напоїв, холодних та гарячих закусок, хлібобулочних та кондитерських виробів, десертів та технологічні операції з їх приготування іноземною мовою; національні свята, звичаї, обряди; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості; міжнародні особливості етикету ділового спілкування.</p>	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>8</b>

		<p><b>Уміти:</b> використовувати професійну лексику при спілкуванні; перекласти рецепти; описувати технологію приготування страв; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.</p>		
ЗПК-5	<p><b>Компетентність у сфері охорони праці, виробничої санітарії та гігієни</b></p>	<p><b>Знати:</b> загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки;</p> <p>загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів;</p> <p><b>Уміти:</b> правильно поводитися в критичних ситуаціях; оцінювати стан постраждалого та надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; забезпечити власну безпеку, а також безпеку потерпілого та людей навколо; користуватися первинними засобами пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; правила проходження медичних оглядів.</p>	Охорона праці	30
ЗПК6	<p><b>Технологічна компетентність</b> (основи товарознавства харчових продуктів; основи організації</p>	<p><b>Знати:</b> задачі товарознавства харчових продуктів; класифікацію, характеристику, хімічний склад та поживні властивості харчових продуктів; технологію приготування страв з м'яса, риби, морепродуктів, птиці, бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; основи та принципи еногастрономії; вихід коктейлю чи напою згідно рецептури, вимог до якості, температури подачі різних груп страв, напоїв, умови та терміни їх реалізації;</p>	Основи товарознавства харчових продуктів та кулінарна характеристика страв	8

	<p>обслуговування в ресторанах; основи фізіології харчування, санітарії та гігієни виробництва; основи приготування змішаних напоїв; основи кулінарної характеристики страв; основи технологічного обладнання)</p>	<p><b>Знати:</b> професійні вимоги до бармена як працівника сфери послуг; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику, типи, класи, спеціалізацію та особливості обслуговування у ресторанах, барах, кафе, закусочних; структуру управління баром; види торгових приміщень; характеристику, види та призначення столового і барного посуду; види меню, їх призначення; порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі; призначення і зміст преїскуранту, основні типи барних карт; загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства; процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі; різні способи складання серветок; температуру та техніки подачі вино-горілчаних виробів; функції фумельє, бариста, барбека, кальянщика, сомельє, фромажера, кейтерє;</p>	<p><b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b></p>	
--	--	---	---	--

		<p><b>Знати:</b> основи фізіології харчування, біологічне значення та хімічний склад їжі, добові норми та калорійність їжі, процес травлення і засвоєння їжі; основи епідеміології, характеристику основних груп мікроорганізмів, процеси їх життєдіяльності, харчові інфекції, венеричні захворювання; харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактику, класифікацію, причини виникнення, заходи їх профілактики та попередження;</p> <p>санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР (ХАССП), правила використання та норми миючих і дезінфікуючих засобів, методи та засоби боротьби з небезпечними мікроорганізмами, комахами та гризунами; основні положення кодексу Аліментаріус, ДСТУ 4161-2003, ISO-22000:2007, санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, правила та умови зберігання й реалізації готової їжі; про культуру споживання різних напоїв; особисту гігієну працівників закладів ресторанного господарства, періодичність проходження медичних оглядів;</p>	<p><b>Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва</b></p>	<p><b>4</b></p>
		<p><b>Знати:</b> Історію виникнення змішаних напоїв, загальні відомості та класифікацію; характеристику основних та супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв, основні алкогольні бази коктейлів;</p> <p>способи приготування та умовні формули побудови змішаних напоїв, коктейлів згідно рецептур, принципу черговості і пропорційності; асортимент та технологію приготування гарячих напоїв згідно сучасного переліку та за європейськими картами баристів; поняття про офіційні групи коктейлів (за версією International Bartenders Association) IBA;</p>	<p><b>Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика</b></p>	<p><b>12</b></p>

		<p><b>Знати:</b> основні відомості, класифікацію та загальну характеристику технічного обладнання закладів ресторанного господарства, правила його експлуатації; технічні вимоги щодо безпеки праці; сучасні типи реєстраторів розрахункових операцій (РРО, комп'ютерно-касові системи, R-Keerreg, POS-термінал). Основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.</p>	<p><b>Технологічне обладнання та енергоефективність</b></p>	<p><b>8</b></p>
--	--	---	---	-----------------

**Уміти:** визначати якість харчових продуктів;

дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів та напоїв; організувати робоче місце бармена; підготувати обладнання бару до роботи (в т.ч. полірування посуду, скла, приборів); виконувати попередню сервіровку; володіти різною специфікою подачі страв та напоїв (траншування, фламбування, дегустація, декантування, шамбрірування, робочий флейринг); користуватися пристроєм «Cogavin»; організовувати різні види банкетів з урахуванням особливостей тематики події та аудиторії відвідувачів; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви та напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами, здійснювати розрахунки через комп'ютерно-касові системи, R-Keeper, POS-термінал розраховувати добові норми та калорійність їжі, зберігати поживні речовини під час кулінарної обробки продуктів, запобігати харчовим отруєнням, у разі їх виникнення – надавати допомогу постраждалому; використовувати в роботі НАССП (проводити аналіз небезпек, складати блок-схеми технологічного процесу та визначати контрольні критичні точки (ККТ) для кожного етапу процесу і заходу контролю по кожній ККТ, вести процедуру моніторингу для кожної ККТ та обирати відповідні коригувальні дії для кожного випадку, вести щоденні журнали та контрольні списки (чек-листи), вносити зміни в план НАССП, маркувати харчові продукти; дотримуватись особистої гігієни та утримувати робоче місце в належному стані); правильно організувати робоче місце бармена згідно з технологічним процесом; проводити підготовку супутніх компонентів для коктейлів;

володіти навичками змішування компонентів коктейлю різними способами (білд, стір, шейк, бленд) та використовувати елементи робочого флейрингу; готувати, сервірувати та подавати коктейлі, гарячі напої різних груп (за версією International Bartenders Association) IBA згідно з технологічною картою; створювати власні мікси; розробляти та впроваджувати фірмові коктейлі та напої з використанням локальних продуктів; готувати компоненти для приготування страв;

готувати не складні у приготуванні страви, дотримуючись вимог техніки безпеки і санітарії; підібрати посуд, прибори, скло; працювати на професійному обладнанні (за барною стійкою), дотримуючись правил безпечної експлуатації та технічних вимог; експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру;

приймати замовлення від відвідувачів і розраховуватися зі споживачами через комп'ютерно-касові системи R-Keeper, POS-термінал.

ЗПК-7	<b>Математична компетентність</b>	<p><b>Знати:</b> основні поняття про господарський облік, вимоги до оформлення документів; форми розрахунків із споживачами, в т.ч. за кредитними картками, порядок оформлення рахунків; порядок проведення інвентаризації, порядок складання та оформлення накладних на товар, товарних звітів, касових документів; види цін та порядок ціноутворення; види заробітної плати.</p> <p><b>Уміти:</b> розбиратися в механізмі регулювання цін; заповнювати бланки документів; проводити розрахунки із споживачами.</p>	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>8</b>
-------	-----------------------------------	--	--	----------

**На  
вч  
ал  
ьн  
ий  
мо  
ду  
ль**

### **Модуль БАР-4.1. Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів**

**Бюджет навчального часу – 210 год**

**професійно - теоретична підготовка: - 90 год. :**

Організація обслуговування в барах і ресторанах - 38 год.

Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва – 8 год.,

Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика – 18 год.,

Технологічне обладнання та енергоефективність- 10 год.,

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 16 год.

**професійно – практична підготовка – 120 год. \* :**

виробниче навчання - 36 год.

виробнича практика – 84 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
<b>БАР-4.1.1.</b>	Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць, відсіків та вітрини до процесу обслуговування споживачів	<p><b>Знати:</b> значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування споживачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу до зустрічі споживачів. Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації залу, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. засоби усунення недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів, перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів. Культура оформлення та дизайн столів.</p>	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>12</b>

		<b>Знати:</b> санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР (ХАССП), правила використання та норми миючих і дезінфікуючих засобів, методи та засоби боротьби з небезпечними мікроорганізмами, комахами та гризунами;	<b>Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва</b>	<b>8</b>
		<b>Уміти:</b> виконувати роботи з підготовки залів, барної стійки та вітрини до роботи та процесу обслуговування споживачів; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; ознайомитись із структурою і характером ресторанного господарства;	<b>Виробниче навчання</b>	<b>12</b>
<b>БАР-4.1.2.</b>	Організація робочого місця бармена.	<b>Знати:</b> організувати робоче місце бармена; підготувати обладнання бару до роботи; підготовча робота бармена до відкриття бару. Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування споживачів; вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу до зустрічі споживачів. Особиста підготовка бармена до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>10</b>
		<b>Знати:</b> правильно організувати робоче місце бармена згідно з технологічним процесом; проводити підготовку супутніх компонентів для коктейлів; володіти навичками змішування компонентів коктейлю різними способами (білд, стір, шейк, бленд) та використовувати елементи робочого флейрингу;	<b>Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика</b>	<b>18</b>
		<b>Знати:</b> працювати на професійному обладнанні (за барною стійкою), дотримуючись правил безпечної експлуатації та технічних вимог; експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру; приймати замовлення від відвідувачів і розраховуватися зі споживачами через комп'ютерно-касові системи R-Keeper, POS-термінал.	<b>Технологічне обладнання та енергоефективність</b>	<b>10</b>
		<b>Знати:</b> основні поняття та професійні терміни; форми привітання,	<b>Іноземна мова за</b>	<b>6</b>

		знайомства, запрошення, подяки, прощання іноземною мовою; іноземні назви посуду, інвентарю, обладнання, складові частини меню та преїскуранту, фруктів, овочів та ягід, спецій та прянощів;	<b>професійним спрямуванням</b>	
		<b>Уміти:</b> виконувати підготовку барної стійки та вітрини; правильно організувати робоче місце бармена згідно з технологічним процесом; складати заявки на продукти, їх отримання і розміщення; підготувати обладнання бару до роботи	<b>Виробниче навчання</b>	<b>12</b>
<b>БАР-4.1.3.</b>	Полірування скляного посуду та його перенесення.	<b>Знати:</b> характеристику скляного посуду для барів та ресторанів, його види, призначення. Правила полірування скляного посуду та методи перенесення.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>8</b>
		<b>Знати:</b> іноземні назви скляного посуду, його види та призначення	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>4</b>
		<b>Уміти:</b> визначати види скляного посуду, отримувати і здавати його після закінчення зміни; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>
<b>БАР-4.1.4.</b>	Полірування столового порцелянового посуду та столових приборів і його перенесення	<b>Знати:</b> характеристику столового порцелянового посуду та столових приборів, їх види, призначення та методи перенесення	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>8</b>
		<b>Знати:</b> іноземні назви порцелянового посуду та столових приборів, його види та призначення	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>6</b>
		<b>Уміти:</b> визначати види посуду та столових приборів, отримувати посуд та столові прибори, і здавати його після закінчення зміни; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду та приборів; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>

### Навчальний модуль

## Модуль БАР-4.2. Організація виробництва і реалізація продукції бару

Бюджет навчального часу – 224 год

**професійно - теоретична підготовка: - 54 год. :**

Організація обслуговування в барах і ресторанах - 18 год.

Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика – 18 год.,

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 10 год.

Облік, калькуляція та звітність – 8 год.,

**професійно – практична підготовка – 170 год. \* :**

виробниче навчання - 72 год. .

виробнича практика – 98 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
<b>БАР-4.2.1.</b>	Складання меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.	<b>Знати:</b> меню, призначення меню; види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т. д.). асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	2
		<b>Знати:</b> іноземні назви видів м'яса та м'ясопродуктів, риби, рибних продуктів та морепродуктів, молочних виробів; характеристику та особливості напоїв, холодних та гарячих закусок, хлібобулочних та кондитерських виробів, десертів та технологічні операції з їх приготування іноземною мовою	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	5
		<b>Уміти:</b> складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; консультивати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	<b>Виробниче навчання</b>	6
<b>БАР-4.2.2.</b>	Складання преїскурантів для різних типів	<b>Знати:</b> преїскурант, призначення і зміст преїскуранту; послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	2

	підприємств ресторанного господарства.	<b>Уміти:</b> враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно напоїв, запропонованих у преїскурант.	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>
<b>БАР-4.2.3.</b>	Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.	<b>Знати:</b> правила подавання слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі напоїв, техніка подачі	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>4</b>
		<b>Знати:</b> характеристику безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, їх асортимент та особливості виробництва	<b>Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика</b>	<b>4</b>
		<b>Уміти:</b> володіти різною специфікою подачі страв та напоїв (траншування, фламбування, дегустація, декантування, шамбрівування, робочий флейринг);	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>
<b>БАР-4.2.4.</b>	Відкорковування пляшок, наливання вино-горілчаних виробів.	<b>Знати:</b> техніка відкорковування та наливання вино-горілчаних напоїв; правила подавання напоїв; підбір посуду відповідно до напою	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>2</b>
		<b>Уміти:</b> відкорковувати пляшки, наливати і подавати різні види напоїв, декантувати вина, підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>
<b>БАР-4.2.5.</b>	Демонстрація прийомів наливання алкогольних напоїв.	<b>Знати:</b> класифікація алкогольних напоїв за вмістом спирту, цукру, температуру та техніки подачі вино-горілчаних виробів	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>2</b>
		<b>Уміти:</b> демонструвати прийомів наливання алкогольних напоїв	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>
<b>БАР-4.2.6.</b>	Добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв.	<b>Знати:</b> добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>2</b>
		<b>Уміти:</b> добирати посуду для різноманітних алкогольних напоїв.	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>

<b>БАР-4.2.7.</b>	Приготування та подача коктейль-аперитивів.	<b>Знати:</b> поняття про аперитив, товарна характеристика коктейлю-аперитиву. Коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин; особливості технології приготування і подавання винних аперитивних коктейлів. Коктейлі-аперитиви на міцноалкогольній основі та формула їх побудови. Коктейлі-аперитиви на основі вермутів та гірких настоянок. Коктейлі-аперитиви на основі сухих ігристих вин	<b>Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика</b>	<b>14</b>
		<b>Знати:</b> характеристику та особливості напоїв, холодних та гарячих закусок, десертів та технологічні операції з їх приготування іноземною мовою; національні свята, звичаї, обряди; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості; міжнародні особливості етикету ділового спілкування.	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>5</b>
		<b>Уміти:</b> проводити підготовку супутніх компонентів для коктейлів; володіти навичками змішування компонентів коктейлю різними способами (білд, стір, шейк, бленд) та використовувати елементи робочого флейрингу; готувати, сервірувати та подавати коктейлі-аперитиви	<b>Виробниче навчання</b>	<b>12</b>
<b>БАР-4.2.8.</b>	Складання карти вин, коктейлів та барної картки для різних видів барів.	<b>Знати:</b> основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр.). Оформлення та послідовність розміщення.	<b>Організація обслуговування в ресторанах</b>	<b>4</b>
		<b>Уміти:</b> складати барну карту (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну і пр.). Оформлення та послідовність розміщення.	<b>Виробниче навчання</b>	<b>12</b>
<b>БАР-4.2.9.</b>	Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.	<b>Знати:</b> форми розрахунків із споживачами, в тому числі за кредитними та дисконтними картками	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>4</b>
		<b>Уміти:</b> оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами, здійснювати розрахунки через комп'ютерно-касові системи, R-Keerer, POS-термінал	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>

<b>БАР-4.2.10.</b>	Складання та здача товарного звіту.	<b>Знати:</b> Розрахунок із споживачами відповідно до рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подавання рахунку і проведення розрахунку. Програми і знижки, що діють у певні години і дні у закладах ресторанного господарства Розрахунок через комп'ютерно-касові системи (R – keeper).	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>4</b>
		<b>Уміти:</b> розбиратися в механізмі регулювання цін; заповнювати бланки документів; проводити розрахунки із споживачами	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>

### Бюджет навчального часу

Бармен		ЗПК	БАР-4.1.	БАР-4.2.	Всього
<b>Загальнопрофесійний блок та професійно - теоретична підготовка</b>		<b>110</b>	<b>90</b>	<b>54</b>	<b>254</b>
<b>№</b>	<b>Назва предмету</b>	<b>Кількість годин</b>			
	<b>Загальнопрофесійний блок</b>	<b>70</b>			
<b>1</b>	Основи галузевої економіки і підприємництва	8			
<b>2</b>	Основи трудового законодавства	8			
<b>3</b>	Основи професійної етики й психології	8			
<b>4</b>	Основи інформаційних технологій	8			
<b>5</b>	Охорона праці	30*(22+8)			
<b>6</b>	Іноземна мова за професійним спрямуванням іноземна мова	8	16	10	
<b>7</b>	Облік, калькуляція та звітність	8		8	
	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>40*</b>			
<b>8</b>	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва	4	8		
<b>8</b>	Організація обслуговування в барах і ресторанах		38	18	
<b>9</b>	Основи товарознавства харчових товарів та кулінарна характеристика страв	8			
<b>11</b>	Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх	12	18	18	

	характеристика				
<b>12</b>	Технологічне обладнання та енергоефективність	8	10		
<b>Професійно – практична підготовка</b>					
	Виробниче навчання		<b>120</b>	<b>170</b>	<b>290</b>
	Виробнича практика		36	72	108
			84	91+7	175+7
	Кваліфікаційна пробна робота			7	7
	Консультації				
	Державна кваліфікаційна атестація				
		<b>110</b>	<b>210</b>	<b>224</b>	<b>544</b>

**\*Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня**

#### **IV. Перелік компетентностей випускника :**

##### **Перелік ключових компетентностей**

Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.

Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.

Знання професійної лексики та термінології.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати в команді.

Запобігання конфліктних ситуацій.

##### **Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

<b>Позначення</b>	<b>Загальнопрофесійні компетентності</b>	<b>Зміст загальнопрофесійних компетентностей</b>
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки і	<b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві й споживанні; форми суспільного господарювання;

	підприємництва	<p>порядок створення приватного підприємства;  порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);  порядок ліквідації підприємства;  структура та механізми функціонування ринкової економіки;  конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах);  основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).</p> <p><b>Уміти:</b> розробляти бізнес-плани.</p>
ЗПК-2	Оволодіння основами трудового законодавства	<p><b>Знати:</b> основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві;  основи законодавства про захист прав споживачів, види та порядок надання відпусток; способи вирішення трудових спорів;</p>
	Оволодіння основами професійної етики й психології	<p><b>Знати:</b> основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування у сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи виникнення та розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до бармена; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p> <p><b>Здатність:</b> працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти у нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення, оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; використовувати професійну лексику та термінологію; дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості; дотримуватись професійної етики бармена; володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати.</p>
ЗПК-3	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p><b>Знати:</b> основні поняття про інформацію та інформаційні технології; програми створення текстових і графічних документів; мультимедійні технології, загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції; системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце бармена, його технічне та програмне забезпечення.</p> <p><b>Уміти:</b> працювати з інформаційно-довідковими системами та електронними бібліотеками; розробляти фірмовий стиль, створювати презентації; здійснювати пошук статистичної інформації в мережі Internet; користуватися автоматизованою системою типу R-Keper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем.</p>
ЗПК-4	Іноземна мова за професійним	<p><b>Знати:</b> основні поняття та професійні терміни, форми привітання, знайомства, запрошення, подяки, прощання іноземною мовою; іноземні назви посуду, інвентарю, обладнання, складові частини меню та преїскуранту, фруктів,</p>

	спрямуванням	<p>овочів та ягід, спецій та прянощів; іноземні назви видів м'яса та м'ясопродуктів, риби, рибних продуктів та морепродуктів, молочних виробів; характеристику та особливості напоїв, холодних та гарячих закусок, хлібобулочних та кондитерських виробів, десертів та технологічні операції з їх приготування іноземною мовою; національні свята, звичаї, обряди; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості; міжнародні особливості етикету ділового спілкування.</p> <p><b>Уміти:</b> використовувати професійну лексику при спілкуванні; перекласти рецепти; описувати технологію приготування страв; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.</p>
ЗПК-5	Охорона праці	<p><b>Знати:</b> загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів.</p> <p><b>Уміти:</b> правильно поводитися в критичних ситуаціях; оцінювати стан постраждалого та надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; забезпечити власну безпеку, а також безпеку потерпілого та людей навколо; користуватися первинними засобами пожежогасіння.</p>
ЗПК-6	<b>Технологічна компетентність</b> (основи товарознавства харчових продуктів; основи організації обслуговування в ресторанах; основи фізіології харчування, санітарії та гігієни виробництва; основи	<p><b>Знати:</b> задачі товарознавства харчових продуктів; класифікацію, характеристику, хімічний склад та поживні властивості харчових продуктів;</p> <p>професійні вимоги до бармена як працівника сфери послуг; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику, типи, класи, спеціалізацію та особливості обслуговування у ресторанах, барах, кафе, закусточних; структуру управління баром; види торгових приміщень; характеристику, види та призначення столового і барного посуду; види меню, їх призначення; порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі; призначення і зміст преїскуранту, основні типи барних карт; загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства; процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі; різні способи складання серветок; температуру та техніки подачі вино-горілчаних виробів; функції фумельє, бариста, барбека, кальянщика, сомельє, фромажера, кейтерсь;</p> <p>основи фізіології харчування, біологічне значення та хімічний склад їжі, добові норми та калорійність їжі, процес травлення і засвоєння їжі; основи епідеміології, характеристику основних груп мікроорганізмів, процеси їх життєдіяльності, харчові інфекції, венеричні захворювання; харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактику, класифікацію, причини виникнення, заходи їх профілактики та попередження; санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР</p>

<p>приготування змішаних напоїв; основи кулінарної характеристики страв; основи технологічного обладнання)</p>	<p>(НАССП), правила використання та норми миючих і дезінфікуючих засобів, методи та засоби боротьби з небезпечними мікроорганізмами, комахами та гризунами; основні положення кодексу Аліментаріус, ДСТУ 4161-2003, ISO-22000:2007, санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, правила та умови зберігання й реалізації готової їжі; про культуру споживання різних напоїв;</p> <p>особисту гігієну працівників закладів ресторанного господарства, періодичність проходження медичних оглядів; історію виникнення змішаних напоїв, загальні відомості та класифікацію; характеристику основних та супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв, основні алкогольні бази коктейлів; способи приготування та умовні формули побудови змішаних напоїв, коктейлів згідно рецептур, принципу черговості і пропорційності; асортимент та технологію приготування гарячих напоїв згідно сучасного переліку та за європейськими картами баристів; поняття про офіційні групи коктейлів (за версією International Bartenders Association) IBA;</p> <p>технологію приготування страв з м'яса, риби, морепродуктів, птиці, бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; основи та принципи еногастрономії; вихід коктейлю чи напою згідно рецептури, вимог до якості, температури подачі різних груп страв, напоїв, умови та терміни їх реалізації;</p> <p>основні відомості, класифікацію та загальну характеристику технічного обладнання закладів ресторанного господарства, правила його експлуатації; технічні вимоги щодо безпеки праці; сучасні типи реєстраторів розрахункових операцій (РРО, комп'ютерно-касові системи, R-Keeper, POS-термінал).</p> <p><b>Уміти:</b> визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів та напоїв; організувати робоче місце бармена; підготувати обладнання бару до роботи (в т.ч. полірування посуду, скла, приборів); виконувати попередню сервіровку; володіти різною специфікою подачі страв та напоїв (траншування, фламбування, дегустація, декантування, шамбрірування, робочий флейринг); користуватися пристроєм «Covavin»; організовувати різні види банкетів з урахуванням особливостей тематики події та аудиторії відвідувачів; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви та напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами, здійснювати розрахунки через комп'ютерно-касові системи, R-Keeper, POS-термінал розраховувати добові норми та калорійність їжі, зберігати поживні речовини під час кулінарної обробки продуктів, запобігати харчовим отруєнням, у разі їх виникнення – надавати допомогу постраждалому; використовувати в роботі НАССП (проводити аналіз небезпек, складати блок-схеми технологічного процесу та визначати контрольні критичні точки (ККТ) для кожного етапу процесу і заходу контролю по кожній ККТ, вести процедуру моніторингу для кожної ККТ та обирати відповідні коригувальні дії для кожного випадку, вести щоденні журнали та контрольні списки (чек-листи), вносити зміни в план НАССП, маркувати харчові продукти; дотримуватись особистої гігієни та утримувати робоче місце в належному стані); правильно організувати робоче місце бармена згідно з технологічним процесом; проводити підготовку супутніх компонентів для коктейлів; володіти навичками змішування компонентів коктейлю різними способами (білд, стір, шейк, бленд) та використовувати елементи робочого флейрингу; готувати, сервірувати та подавати коктейлі, гарячі напої різних груп (за версією International Bartenders Association) IBA згідно з технологічною картою; створювати власні мікси; розробляти та впроваджувати фірмові коктейлі та напої з використанням локальних продуктів; готувати</p>
--	--

		компоненти для приготування страв; готувати не складні у приготуванні страви, дотримуючись вимог техніки безпеки і санітарії; підібрати посуд, прибори, скло; працювати на професійному обладнанні (за барною стійкою), дотримуючись правил безпечної експлуатації та технічних вимог; експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру; приймати замовлення від відвідувачів і розраховуватися зі споживачами через комп'ютерно-касові системи R-Keeper, POS-термінал.
ЗПК-7	<b>Енергоефективна та екологічна компетентність</b>	<b>Знати:</b> основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті
ЗПК-8	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>Знати:</b> основні поняття про господарський облік, вимоги до оформлення документів; форми розрахунків із споживачами, в т. ч. за кредитними картками, порядок оформлення рахунків; порядок проведення інвентаризації, порядок складання та оформлення накладних на товар, товарних звітів, касових документів; види цін та порядок ціноутворення; види заробітної плати. <b>Уміти:</b> розбиратися в механізмі регулювання цін; заповнювати бланки документів; проводити розрахунки із споживачами.

### Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей (БАР – бармен)

Назва модуля	Позначення компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності
БАР -1	<b>Модуль БАР-4.1. Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів</b>	
	БАР -4.1.1	Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць, відсіків та вітрини до процесу обслуговування споживачів
	БАР -4.1.2	Організація робочого місця бармена.
	БАР -4.1.3	Полірування скляного посуду та його перенесення.
	БАР -4.1.4	Полірування столового порцелянового посуду та столових приборів і його перенесення
БАР -2	<b>Модуль БАР-4.2. Організація виробництва і реалізація продукції бару</b>	
	БАР -4.2.1.	Складання меню для різних типів підприємств ресторанного господарства

БАР -4.2.2.	Складання преїскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства
БАР -4.2.3.	Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.
БАР -4.2.4.	Відкорковування пляшок, наливання вино-горілчаних виробів.
БАР -4.2.5.	Демонстрація прийомів наливання алкогольних напоїв
БАР -4.2.6.	Добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв.
БАР -4.2.7.	Приготування та подача коктейль-аперитивів
БАР -4.2.8.	Складання карти вин, коктейлів та барної картки для різних видів барів
БАР -4.2.9.	Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.
БАР -4.2.10.	Складання та здача товарного звіту.

#### ***V. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти***

За результатами здобуття професійної кваліфікації проводиться державна або поетапна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок учнів (слухачів) та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими в галузі.