

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАЦИИ»**

УТВЕРЖДЕНО
Директор АНО ДПО
«Академия гостеприимства и ресторации»
«31» августа 2021 г.


/ Князев Б.А.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
«Основы барменского мастерства»**

Одобрено на заседании Педагогического совета
Протокол № 2 от 30.08.2021 г.

Разработчики программы:
Курцева В.Г, к.т.н., доцент;
Зарецкая Е.В., преподаватель первой категории;
Щиголев Н.И., преподаватель первой категории.

I Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы.

Формирование и приобретение слушателями знаний, умений и навыков в области барменского мастерства.

Планируемые результаты обучения.

- знание технологии приема заказа, бронирования мест в ресторане;
- знание стандартов и операционных процедур, определяющих работу сотрудника бара;
- умение консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд и напитков;
- навыки увеличения среднего чека путем повышения продаж.

Слушатели будут совершенствовать следующие профессиональные компетенции:

- способность качественно обслуживать гостей в рамках различных видов мероприятий;
- владение методиками приветствия и обслуживания гостей, по передаче работниками дел при окончании смены;
- навыки профессиональной коммуникации.

1.2 Категория слушателей.

К освоению программы повышения квалификации «Основы барменского мастерства» допускаются выпускники средних и высших профессиональных учебных заведений.

1.3 Трудоемкость освоения программы – 120 часов.

1.4 Форма обучения – очная, с отрывом от работы.

1.5 Форма итоговой аттестации – экзамен в устной форме.

1.6 Выдаваемый документ – сертификат; удостоверение о повышении квалификации (при наличии диплома о высшем профессиональном образовании).

II Содержание программы

2.1 Учебный план программы повышения квалификации

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, часов	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Форма контроля
				лекции	практические		
1	Основы товароведения.	6	4	4	0	2	
2	Устройство бара.	8	6	4	2	2	
3	Организация обслуживания.	40	28	22	6	12	
4	Профессиональная этика.	10	6	4	2	4	
5	Приготовление напитков.	10	6	6	0	4	
6	Производственная практика.	40					
7	Итоговая аттестация.	6	4	0	4	2	Экзамен
Итого:		120	54	40	14	26	

2.2 Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, часов	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час		СРС, час
				лекции	практические	
1	Основы товароведения.	6	4	4	0	2
1.1	Общая часть товароведения.	4	2	2	0	2
1.2	Основы санитарии и гигиены.	2	2	2	0	0
2	Устройство бара.	8	6	4	2	2
2.1	Классификация барного оборудования и техника работы с ним.	8	6	4	2	2
3	Организация обслуживания.	40	28	22	6	12
3.1	Формы и методы обслуживания.	6	4	4	0	2
3.2	Этапы обслуживания.	8	6	4	2	2
3.3	Виды приемов и банкетов.	8	4	4	0	4
3.4	Кассовые операции.	12	10	6	4	2
3.5	Стандарты внешнего вида.	6	4	4	0	2
4	Профессиональная этика.	10	6	4	2	4
4.1	Темы, запрещенные для разговора.	4	2	2	0	2
4.2	Решение конфликтных ситуаций.	6	4	2	2	2
5	Приготовление напитков.	10	6	6	0	4
5.1	История напитков.	4	2	2	0	2
5.2	Технология приготовления горячих и холодных напитков.	6	4	4	0	2
6	Производственная практика.	40				
7	Итоговая аттестация.	6	4		4	2
Итого:		120	54	40	14	26

2.3 Календарный учебный график (представлен в виде расписания занятий)

2.4 Рабочие программы разделов

Раздел 1. Основы товароведения.

Тема 1.1 Общая часть товароведения.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав. Маркировка. Стандартизация.

Тема 1.2. Основы санитарии и гигиены.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Нормы и правила хранения. Товарное соседство. Нормативные требования по хранению. Оборудование складских помещений.

Раздел 2. Оборудование бара.

Тема 2.1. Классификация барного оборудования и техника работы с ним.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Контактный и неконтактный бар. Посуда для подачи напитков: хайбол, харикейн, флутте, снифтер, рокс, мартинка, маргаритка, чайная посуда. Инвентарь для приготовления коктейлей: джиггер, шейкер, барная ложка. Технологическое оборудование: ледогенератор, кофемашинка, чайник, холодильное оборудование.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
2.1	Терминологический диктант по теме барная посуда.	2

Раздел 3. Организация обслуживания.

Тема 3.1. Формы и методы обслуживания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Виды сервиса: американский, французский, европейский, русский. Шведский стол. Табльдот. А-парт. А-ля-карт. Кейтеринг. Банкетное обслуживание. Буфетное обслуживание. Обслуживание в «обнос».

Тема 3.2. Этапы обслуживания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Бронирование столиков. Встреча гостя. Рассадка за столом. Помощь в выборе блюд и напитков. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет гостя. Чек-бек.

Тема 3.3. Виды приемов и банкетов.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Банкет. Фуршет. Ланч. Бранч. Кофе-брейк. Коктейль. Официальный прием.

Тема 3.4. Кассовые операции.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Открытие и закрытие кассовой смены. Наличный и безналичный расчет гостя. Подготовка кассовых отчетов.

Тема 3.5. Стандарты внешнего вида.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Требования к внешнему виду сотрудников зала: форма, макияж, обувь, украшения.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
3.2	Практическая работа по обслуживанию гостя за баром.	2

3.4	Практическая работа по инвентаризации бара. Этапы и документация.	4
-----	---	---

Раздел 4. Профессиональная этика.

Тема 4.1. Темы, запрещенные для разговора.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Кодекс этики сотрудников. Правила общения с гостями и персоналом. Темы, запрещенные для разговора с гостями.

Тема 4.2. Решение конфликтных ситуаций.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Причины возникновения конфликтных ситуаций в ресторане. Правила поведения в конфликтной ситуации. Правило выхода из конфликта LAST.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
4.2	Решение конфликтных ситуаций.	2

Раздел 5. Приготовление напитков.

Тема 5.1. История напитков.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

История происхождения различных видов алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 5.2. Технология приготовления горячих и холодных напитков.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Приготовление горячих напитков. Приготовление молочных коктейлей. Приготовление смешанных и слоистых алкогольных и безалкогольных коктейлей.

Раздел 6. Производственная практика.

Задание на практику определяется программой производственной практики.

Раздел 7. Итоговая аттестация.

Экзамен проводится в традиционной форме.

Вопросы к экзамену:

1. Требования, предъявляемые к сотрудникам зала.
2. Деловой этикет и культура поведения.
3. Стандарты обслуживания банкетных мероприятий.
4. Понятие и сущность конфликтов.
5. Типы конфликтов, их причины. Типы конфликтных клиентов.
6. Стили поведения при конфликте. Схемы развития конфликта.
7. Работа с жалобами. Виды критики. Приемы психологической защиты.
8. Этапы обслуживания гостя.
9. Методы повышения среднего чека.
10. Барный инвентарь.
11. Приготовить и подать коктейль Пина-колада (теория).
12. Виды приемов и банкетов.
13. Технологическое оборудование.
14. Приготовить и подать коктейль Маргарита (теория).
15. Приготовить и подать коктейль Санрайз (теория).

III Организационно-педагогические условия реализации программы

3.1 *Материально-технические условия* – аудитория для проведения лекционных и практических занятий с мультимедийным оборудованием.

3.2 *Учебно-методическое и информационное обеспечение программы* – учебно-методические материалы (учебные пособия, периодические издания, раздаточный материал и т.д.):

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с.
2. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / А.А. Ногина. – Челябинск: изд-во ЗАО «Библиотека А. Миллера», 2018. – 136 с.
3. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544 с.
4. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.

3.3 *Кадровое обеспечение программы* – реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее направленности дополнительной профессиональной программы.

IV Оценочные материалы

Оценка качества освоения программы проводится в форме внутреннего мониторинга методом наблюдения по мере участия слушателей в освоении программы. При оценке используются такие оценочные средства, как устный опрос, доклад.

Итоговая аттестация организована в форме устного экзамена.

Вопросы к экзамену:

1. Требования, предъявляемые к сотрудникам зала.
2. Деловой этикет и культура поведения.
3. Стандарты обслуживания банкетных мероприятий.
4. Понятие и сущность конфликтов.
5. Типы конфликтов, их причины. Типы конфликтных клиентов.
6. Стили поведения при конфликте. Схемы развития конфликта.
7. Работа с жалобами. Виды критики. Приемы психологической защиты.
8. Этапы обслуживания гостя.
9. Методы повышения среднего чека.
10. Барный инвентарь.
11. Приготовить и подать коктейль Пина-колада (теория).
12. Виды приемов и банкетов.
13. Технологическое оборудование.
14. Приготовить и подать коктейль Маргарита (теория).
15. Приготовить и подать коктейль Санрайз (теория).