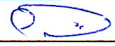


Программа рассмотрена и утверждена на заседании Педагогического совета
ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
от «31» 08 2026 г. Протокол № 1.

Программа рассмотрена и одобрена
на заседании ПЦК «Сервиса и туризма»
Протокол № 1 от 16.08. 2026 г.
Председатель:  Д.В. Садовский

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым «Крымский колледж
общественного питания и торговли»

Разработчик: Садовский Д.В. – преподаватель

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки или программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего, должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или должность служащего.

Цель реализации настоящей программы является:

- 1) приобретение обучающимися теоретических и практических знаний, умений согласно Квалификационной характеристике профессии «Бармен» 3-го разряда.
- 2) получение квалификации «Бармен» 3-го разряда.

1.2 Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки/переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются:

- лица различного возраста, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.3 Срок освоения программы

Трудоемкость обучения по данной программе – 144 часа, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, а также практическую подготовку.

1.4 Формы обучения

Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы.

1.5 Режим занятий

Режим занятий – до 3 часов в день, 1 раз в неделю.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Область профессиональной деятельности

- обслуживание потребителей организаций общественного питания;
- обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

2.2 Объекты профессиональной деятельности:

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

2.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности выпускника, успешно освоившего программу профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии «Бармен» 3-го разряда:

- обслуживать за барной стойкой напитками и прочей продукцией бара, принимать заказ и давать пояснения потребителям о напитках и продукции бара: готовить смешанные напитки, коктейли, используя необходимые методы приготовления (в том числе с элементами флейринга) и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду. Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена. Приготовление и оформление закусок по заданию бармена. Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче. Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки. Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена.

Виды профессиональной деятельности	Теоретические основы профессиональной деятельности
Обучающийся должен уметь:	Обучающийся должен знать:
-Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию; -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков; -Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков; -Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления; -Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; -Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	-Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; - Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд; -Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей; -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения; -Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков; - Правила личной подготовки бармена к обслуживанию; -Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки/переподготовки
по профессии 11176 «Бармен»
Квалификация: Бармен 3-го разряда

Категория слушателей – лица, имеющие основное общее или среднее общее образование
Продолжительность обучения – 144 часа
Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы
Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен с демонстрацией практических навыков

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания.			
Тема 1.1. Введение Особенности профессии «Бармен, бариста»	Содержание учебного материала		2
	1 Специфики трудоустройства обучающихся	6	
	2 Охрана труда	3	
	3 Пожарная безопасность Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	3	

	4	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	4	
	5	Краткая характеристика профессии. Должностные обязанности бармена, бариста. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Виды баров. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию	4	
Тема 1.2. Материально – техническое оснащение бара	Содержание учебного материала			2
	6	Практическое занятие №1. Ассортимент барной посуды, инструментов, инвентаря	4	
Тема 1.3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Самостоятельная работа № 1. Составление схем размещения барной посуды и инвентаря за барной стойкой			4
	Содержание учебного материала			
	7	Классификация смешанных напитков. Сроки и условия хранения.	4	
	Самостоятельная работа № 2. Составление схем сочетания напитков при приготовлении коктейлей			6
	8	Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир.	4	
	9	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места для приготовления смешанных напитков методом шейк, бленд	4	
	10	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места для приготовления смешанных напитков методом стир, билд,	4	
	Самостоятельная работа № 3. Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»			6
	11	Практическое занятие № 4. Технология приготовления смешанных напитков методом билд: Шмель, Алые паруса	4	
	12	Практическое занятие № 5. Технология приготовления смешанных напитков методом билд: Мэри, Санрайз	4	
	13	Практическое занятие № 6. Технология приготовления смешанных напитков методом стир: Коктейль «Осень», Лимонно-розмариновый спритцер	4	
	14	Практическое занятие № 7. Технология приготовления смешанных напитков методом стир: STINGER безалкогольный, Яблочное наслаждение	4	

15	Практическое занятие № 8 Технология приготовления смешанных напитков методом шейк: Безалкогольная голубая лагуна, коктейль Морской бриз	4
16	Практическое занятие № 9 Технология приготовления смешанных напитков методом шейк: Коктейль Эльза, коктейль клубничный лимонад	4
17	Практическое занятие № 10 Технология приготовления смешанных напитков методом шейк: Релакс на пляже	4
18	Практическое занятие № 11 Технология приготовления смешанных напитков методом бленд: Безалкогольная пина колада	4
19	Практическое занятие № 12 Приготовление коктейлей методом мадл – билд: Мохито безалкогольный, лимонад классический	4
20	Практическое занятие № 13 Приготовление молочных коктейлей: Клубничный милк шейк	4
21	Практическое занятие № 14 Приготовление экзотических коктейлей: Крем -кола, Экзо	
22	Приготовление закусок к смешанным напиткам: канапе из сыра и ветчины, фингер – фудов.	
Содержание учебного материала		2
23	Философия бармена-бариста. Особенности работы. Профессиональные стандарты и требования. Семена кофейного дерева: история с географией и ботаникой. История распространения кофе. Первые кофейни в мире. История и развитие кофе машины эспresso. Способы заваривания кофе. Условия и срок хранения, правила обращения с кофейным зерном, основные требования к внешнему виду и вкусу кофе. Ассортимент кофейных напитков.	4
24	Практическое занятие № 15 Регулирование степени помола кофе Приготовление кофейного напитка: Эспresso	4
25	Практическое занятие № 16 Приготовление кофейного напитка: Американо	4

	26	Практическое занятие № 17 Техника взбивания молока	4	
	27	Практическое занятие № 18 Приготовление кофейного напитка: Латте, латте макиато	4	
	28	Практическое занятие № 19 Приготовление кофейного напитка: Капучино	4	
	29	Практическое занятие № 20 Приготовление кофейного напитка: Раф кофе	4	
	30	Практическое занятие № 21 Приготовление кофейного напитка: Айс кофе	4	
	Самостоятельная работа № 4. Решение ситуационных задач по приготовлению кофейных напитков.		4	
	Экзамен квалификационный		2	
	Всего:		144	

4. КАЛЕНДАРНО-УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Профессионального обучения профессии

11176 «Бармен»

Квалификация: Бармен 3-го разряда

№ п/п	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	Учебные недели (количество дней в неделю)						
			1	2	3	4	5	6	7
			1 день	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня	4 дня
1	Общепрофессиональный курс								
1.1	Введение в специальность «Бармен»	4	4						
1.2	Нормативно-технологические документы регламентирующие работу предприятий общественного питания .	4	2	2					
1.3	Охрана труда и безопасность жизнедеятельности	8		8					
1.4	Основы санитарии и гигиены	4		4					
1.5	Специфика трудоустройства обучающихся	6							6
2	Профессиональный курс								
2.1	Материально-техническое оснащение бара	8		8					
2.2	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	108		2	24	24	24	24	6
	Экзамен квалификационный	6							6
Всего		144	6	24	24	24	24	24	18

Учебная нагрузка не более 4 часов в неделю

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по образовательной программе профессионального обучения: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практической подготовкой:

- высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю подготовки;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.2 Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных кабинетов, мастерских, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа для проведения групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	лекции, практические занятия, консультации	Аудитория № 2 – аудиторное (кабинетное). Основное оборудование: учебные столы со стульями на 28 посадочных мест, стол преподавателя, стул преподавателя. DVD плеер модель BDK DV 426 SI, плазменный экран (телевизор) Samsung. Барная стойка 1200X1200X550, барная стойка 1200X1600X550, винный шкаф Gastrorag JC48, холодильник NORD271-010, стеллаж барное дело 2350x3400x600, стенд методы приготовления коктейлей 1600x2400мм ПВХ, шкаф винный, шкаф маленький 1370x800x500мм, стойка угловая 90 град SOT 3-32, кофемашина APPIA II GR S, блендер со стаканом н/ж 0,95 л. Beach, кофеварка профессиональная, кофемолка электрическая, ледогенератор HZB+ 25A, людокрошитель миксер для молочных коктейлей модель DMB, , соковыжималка для цитрусов, подставка напольная д/ведра Проотель н/ж, Стенд Коктели-рецептуры 1600x1400 мм (ПВХ 3мм+ламинация), Стенд Кофе

		и кофейные напитки 1050x1100 мм (ПВХ 3мм+ламинация), сервировочный стол. Контейнер бармена для отходов 02/04, контейнер для льда, контейнер для шампанского двойной, ложка барная с мадлером, набор бармена семь единиц, набор бармена металлический (7 ед), набор бармена (7 ед), набор бармена на деревянной подставки, набор для вина в короб. дерев., набор ножей с прозрачной ручкой пульвизатор для уксуса стекло, соковыжималка Tefa, фужеры Мираж для воды, шейки 0,5 металлический, шейкер 180 металлический коврик барный, контейнер для льда, набор бармена металлический, нож бармена н/с, миксер, электро-чайник, подносы коричневые металлический, тумблер скошенный, скатерть белая, скатерть белая прямоугольная. Инвентарь и посуда
--	--	--

5.3 Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативные источники:

- 1.Межгосударственный стандарт ГОСТ31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- 2.Межгосударственный стандарт ГОСТ30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
- 4.Межгосударственный стандарт ГОСТ30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
5. Межгосударственный стандарт ГОСТ31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
6. Межгосударственный стандарт ГОСТ31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов.
- 8.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р50647-2010 «Услуги общественного питания. Общественное питание. Термины и определения».
9. Приказ Минтруда России от 01.12.2015г. №910-Н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013«Официант, бармен».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

11. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

13. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, Москва: ИНФРА-М, 2002г., -42с.

Основная литература:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова.-М.: КНОРУС, 2020.-248с.-(Среднее профессиональное образование)

2. Баранов Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учеб. пособие для СПО/Б.А. Баранов, И.А. Скоркина.-2-е изд.-М.: Изд-во Юрайт, 2020.-184с. – (Профессиональное образование)

3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Е.Б. Мрыхина.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020.-417с.-(Среднее профессиональное образование)

4. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО/Г.С. Сологубова.-3-е изд., испр. и доп.-М.: Изд-во Юрайт, 2020.-332с.-(Профессиональное образование)

5. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: Учебник для студ. Учрежд. СПО / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская.- 3-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2020.- 336 с.

6. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для СПО.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2020.-208с.

7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО/ - Ростов н/Д: Март, 2015г.-350с.

8. Володина М.В. Организация хранения и контроля запасов и сырья: учебник /Володина М.В., Сопачева Т.А/ -Москва: Академия, 2015г.-192с.

9. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания /Электронный ресурс/: учебное пособие- Москва, ИНФРА М, 2016г.-272с.

10. Кащенко В.Ф., Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2016.

11. Могильный М.П. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. Могильного М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2015.-544 с.

12. Синицына А.В. «Приготовление сладких блюд и напитков» учебник для студ. учреждений СПО. – Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.;

Дополнительная литература:

1. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008

2. Дубцов Г.Г., Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.

3. Могильный М.П. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель. Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.-1008 с.

4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2009.

Интернет-ресурсы

Вид используемых электронных образовательных ресурсов (система электронного обучения, электронный курс, тренажер, симулятор, интерактивный учебник, мультимедийный ресурс, учебные видеоресурсы, др.) и электронных информационных ресурсов (электронно- библиотечные ресурсы и системы; информационно- справочные системы и др.):

- ООО «Научно- производственное объединение Консультант». Договор об информационной поддержке №10555 от 22 апреля 2021
<https://dsr.consultant.ru/cgi/online.cgi?req=home&rnd=sWGmQ>

- ООО «ЗНАНИУМ». Договор № 39 эбс об оказании услуг по предоставлению доступа к Коллекции СПО от 22 февраля 2022 г.
<https://znanium.com/>

- ООО «Юрайт- академия». Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ раздела «Легендарные книги» от 10.02.2020 г.
<https://urait.ru/library/svobodnyy-dostup>
<https://urait.ru/search?words=Раздел+Легендарные+книги>

- ЭБС «ЛАНЬ». Договор № ОСП 2903-1 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 15 июля 2021 г.
<https://e.lanbook.com/>

- ООО «КноРус медиа». Договор № 2022/25 по оказанию услуг по предоставлению доступа к Коллекции СПО от 22 февраля 2022 г.
<https://www.book.ru/static/license>

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии Бармен включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1 Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Форма и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

6.2 Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена с демонстрацией практических навыков.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программе профессионального обучения. Слушателям курсов, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 квалификационный разряд.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и демонстрацию практических навыков в пределах квалификационных требований и соответствующих профессии Бармен.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.

Пронумеровано и прошито

Лятковича м.м.м.м.м.

(15 м.м.м.м.м.)

Директор

Д.В. Рисованая

