

Ассоциации дополнительного профессионального образования «Априори»

АДПО «Априори»

Утверждаю
Исполнительный директор
АДПО «Априори»
Е.Ю. Тищенко

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ ПО РАБОЧЕЙ
ПРОФЕССИИ
16399 Официант

Красноярск 2023

Пояснительная записка

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационными характеристиками.

Обучение рабочих по группе родственных профессий позволяет расширить диапазон их использования на предприятии массового питания. С учетом реальных знаний и умений, полученных обучаемыми, они могут быть аттестованы как по одной, так и по двум профессиям, входящим в группу “Официант; бармен”.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия - официант.

Квалификация - 3-й - 4-й разряды.

Официант 3-го разряда должен знать:

- 1) правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;
- 2) краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;
- 3) цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и покупные товары;
- 4) виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью; порядок их получения и сдачи;
- 5) правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- 6) порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;
- 7) правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- 8) рациональную организацию труда на рабочем месте; системы оплаты труда;
- 9) формы организации труда официантов.

Официант 3-го разряда должен уметь:

- 1) обслуживать посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате;
- 2) принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
- 3) осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;
- 4) накрывать и предварительно сервировать столы; заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения; убирать столы;
- 5) сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;

6) соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

Официант 4-го разряда должен знать:

1) виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;

2) виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжественных мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;

3) ассортимент, нормы и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;

4) подробную кулинарную характеристику блюд, изделий и напитков;

5) правила и очередность подачи блюд, изделий и напитков;

6) порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;

7) правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов;

8) правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;

9) рациональную организацию труда на рабочем месте; системы оплаты труда;

10) формы организации труда официантов.

Официант 4-го разряда должен уметь:

1) обслуживать посетителей в предприятиях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категории, в учреждениях, на дому, по заказам организаций, отдельных лиц и групп, торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др.;

2) встречать и рассаживать посетителей в ресторане и кафе, знакомить их с меню;

3) принимать заказ от посетителей, оформлять его;

4) оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков;

5) подавать заказные блюда и напитки на столы или в номера;

6) производить расчет с посетителями согласно счету;

7) подготовить зал и сервировать столы для обслуживания отдельных посетителей, официальных и неофициальных приемов и банкетов;

8) соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН предмета “Деловая культура”.

№ Те-мы	ТЕМА	КОЛ-ВО часов
1.	Введение	1
2.	Психология в массовом питании как отрасль психологической науки. Некоторые психологические понятия и категории	3
3.	Психология потребителей предприятия массового питания	3
4.	Психологические требования к официанту, бармену и их деятельности	3
5.	Психологическая характеристика процесса обслуживания потребителей	3

6.	Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании	2
7.	Эстетика и профессиональная этика труда официанта, бармена	3
8.	Эстетика организации и техники обслуживания	2
	Всего:	25

ПРОГРАММА

№ Те-мы	Тема	Квалификационные требования	Содержание темы
1	2	3	4
1.	Введение	<u>Должен знать:</u> Роль и место профессиональной этики и психологии в повышении культуры и обслуживания.	Предмет “Профессиональная этика и психология”, его роль и задачи. Повышение культуры обслуживания посетителей на предприятиях питания. Роль и место психологии в повышении культуры обслуживания и эффективности труда работников, занятых в сфере обслуживания. Развитие психологии. Роль человеческого фактора.
2.	Психология в массовом питании как отрасль психологической науки. Некоторые психологические понятия и категории.	<u>Должен знать:</u> Связь психологии с организацией и техникой обслуживания. Краткую характеристику психических	Психология в массовом питании и ее место в психологии труда, социальной и общественной психологии. Ее связь с организацией и техникой обслуживания. Основные задачи курса. Краткая характеристика психических процессов.

		<p>явлений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психические процессы; - психическое состояние; - психические свойства. <p>Взаимосвязь и единство психических явлений.</p> <p>Понятие о динамической функциональной структуре личности и ее подструктурах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуальные особенности отдельных психических явлений; - типологические свойства личности, ее половые и возрастные особенности. <p>Единство всех подструктур в общей структуре личности. Понятие о психологическом общении и контакте. Его структура, взаимоотношения (ИНДИФИКАЦИЯ). Взаимосвязь. Положительные психологические контакты – основа процесса обслуживания.</p>
--	--	--

<p>1. Психология потребителей предприятия массового питания.</p>	<p><u>Должен знать:</u> Характеристик у потребителей по типам характера, особенности проявления различных психологических качеств.</p>	<p>Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностных ориентаций и установок, степени контактности (общительные, малообщительные, необщительные).</p> <p>Особенности проявления различных психологических качеств при выборе меню: в зависимости от половозрастных, национальных признаков, уровня дохода посетителя.</p> <p>Классификация факторов, определяющих стимулы и мотивы выбора меню.</p> <p>Стимулы, формирующие выбор меню в зависимости от цели посещения, количества потребителей (одиночка или группа), состава группы и характера отношений между членами группы.</p> <p>Механизм превращения стимулов в мотивы непосредственного выбора меню.</p> <p>Типизация потребителей в зависимости</p>
--	--	--

<p>Психологические требования к официанту, бармену и их деятельности.</p>	<p><u>Должен знать:</u> Психологические требования к профессии официанта, бармена. <u>Должен уметь:</u> Преодолевать негативные психологические состояния.</p>	<p>от манеры поведения при выборе меню (общительные, замкнутые, недоверчивые, импульсивные).</p> <p>Внешний вид и форма поведения как характеристика типа потребителей.</p> <p>Психологические требования к профессии официанта, бармена: внимание, наблюдательность, быстрота и четкость в работе, хорошая память, психическая устойчивость, выдержка, оперативность мышления, психологическая подготовленность к работе т.д.</p> <p>Требования к манере поведения, внешнему виду, культуре речи официанта, бармена. Специальные личностные особенности, являющиеся предпосылкой для успешного труда: общительность, внимательность, вежливость, уравновешенность, быстрое переключение и распределение внимания т.п. Программы и психogramмы и их особенности в зависимости от специализации работника массового питания.</p> <p>Психологические компоненты труда официанта, бармена: слуховая ориентация, наглядно-действенное мышление, индивидуальное планирование. Их значение для повышения эффективности труда, культуры обслуживания посетителей и удовлетворенности работой. Влияние психического состояния на производительность труда и самочувствие во время работы (“стартовое” состояние, состояние подъема, монотонности и скуки). Пути преодоления негативных психических состояний. Оформление и самовоспитание необходимых профессиональных качеств личности официанта, бармена.</p>
<p>5. Психологическая характеристика процесса обслуживания потребителей</p>	<p><u>Должен знать:</u> Факторы, определяющие уровень обслуживания. <u>Должен уметь:</u> Обслуживать посетителей, создавая положительные психологические контакты и</p>	<p>Факторы, определяющие уровень обслуживания, создания положительных психологических контактов и эмоций у потребителей: оформление предприятий, качество блюд, сервировка, общий стиль работы предприятий, манера поведения и профессиональные знания и умения официанта, бармена.</p> <p>Обслуживание как процесс общения потребителя и официанта, бармена. Этапы обслуживания: встреча и осмысление цели посещения, индивидуальных особенностей,</p>

		<p>эмоции у них.</p>	<p>возможностей и настроения потребителя или группы потребителей. Понятие о профессиональной пригодности.</p>
6.	<p>Роль и задачи профессиональной этики в массовом питании</p>	<p><u>Должен знать:</u> Понятия о морали, этике, профессиональном долге и чести. <u>Должен уметь:</u> Проявлять все эти качества в процессе обслуживания посетителей.</p>	<p>Понятие о морали и этике, о профессиональном долге и профессиональной чести. Понятие о прекрасном как основной категории эстетики. Труд как основа формирования прекрасного. Взаимосвязь эстетики и этики. Понятие о профессиональной этике. Значение этики и ее проявление в процессе обслуживания потребителей. Этикет, его внешние и внутренние проявления, нормы поведения, изящество, красота манер, взаимоотношения.</p>
7.	<p>Эстетика и профессиональная этика труда официанта, бармена</p>	<p><u>Должен знать:</u> Эстетические основы труда официанта и бармена. <u>Должен уметь:</u> Соблюдать эстетику, речевой этикет.</p>	<p>Эстетические основы труда официанта, бармена. Вежливость, предупредительность, уважение к потребителю и его времени. Требования к внешнему виду официанта, бармена. Эстетика одежды, прически, косметики. Понятие о моде и ее современном направлении в одежде. Воспитание вкуса в ношении одежды. Гигиена волос и современное направление моды в прическах. Профилактическая, гигиеническая и декоративная косметика. Индивидуальный подбор косметики. Культура речи официанта, бармена: содержательность, логичность, выразительность, лаконичность, грамотность. Формула речевого этикета взаимоотношений работников предприятий массового питания. Мастерство как основа красоты труда официанта, бармена. Проявление мастерства в работе: знания в области технологии массового питания, умение консультировать потребителей при выборе меню, владение приемами обслуживания.</p>
8.	<p>Эстетика организации и техники обслуживания.</p>	<p><u>Должен знать:</u> Эстетические требования к трудовому процессу, к архитектурному</p>	<p>Эстетика трудового процесса и его компоненты; применение средств механизации в труде официанта, бармена и их оформление. Оформление помещений, в том числе бара. Роль цвета, формы линий в повышении производительности</p>

облику
оформлению
интерьеров
предприятия

и

труда официанта, бармена.

Заданный ритм

работы, отсутствие напряженности, санитарно-гигиенический режим и борьба с утомляемостью как эстетические факторы.

Требования к архитектурному облику предприятия и его интерьеру. Зависимость решения интерьера от типа предприятия.

Эстетическая оценка оформления помещений предприятия массового питания.

питания,
эстетические
требования к
сервировке
стола.

Эстетические требования к сервировке стола. Принципы эстетической оценки изделий. Использование в оформлении правильного сочетания цвета, формы, нарезки. Эстетические требования к оформлению напитков, бутербродов, к холодным и горячим закускам.

Эстетические требования к рекламе. Эстетические требования к печатной рекламе; требования к тексту и художественно-техническому исполнению его. Эстетические требования к вывеске и объявлениям: шрифту, расположению, цветному и световому решению. Эстетические требования к радио-, теле-, кино-рекламе. Роль рекламы в воспитании эстетического вкуса.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА “ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ”

№ Темы	Тема	№ Темы			
		5 мес.			5. мес.
1.	Вводное занятие	2	1.	Введение	2
2.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	6	2.	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность на предприятиях массового питания	6
3	Ознакомление с предприятиями массового питания	8	3.	Основные типы предприятий массового питания	4
	Ознакомление с меню и прейскурантом, столовым бельем, столовой посудой и приборами	16	4.	Производственные помещения, их характеристика, оборудование	6

Овладение навыками подготовки зала к обслуживанию посетителей, сервировки столов	64	5.	Торговые помещения, их характеристика, оборудование
Овладение навыками обслуживания посетителей в торговом зале	56	6.	Меню и прейскуранты
Освоение специальных форм обслуживания	26	7.	Столовая посуда, приборы инвентарь, мерный инструмент и столовое белье
Овладение навыками обслуживания банкетов и приемов	26	8.	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей
Овладение приемами по подготовке бара к обслуживанию, получению и хранению продуктов	-	9.	Обслуживание посетителей
Овладение различными приемами по организации обслуживания посетителей	20	10.	Специальные формы обслуживания
Изучение спроса и основы различных форм	8	11.	Обслуживание банкетов и приемов

рекламы Самостоятельное выполнение работ официанта 3-4-го разрядов; бармена 4-го разряда.	160	12. Органи-зация снабже-ния баров 13. Подготовка бара к обслу-живанию 109 14. Обслуживание посетителей бара 15. Специа-льные формы обслу-живания в баре 16. Органи-зация музыка-льного обслу-живания в баре 17. Потреби-тельский спрос и реклама	118
216 часов			

ПРОГРАММА

№ Те-мы	Тема	Квалификационные требования	Содержание темы
1	2	3	4

	<p>Введение (вводное занятие)</p>	<p><u>Должен знать:</u> Обязанности официанта, бармена.</p>	<p>Задачи и содержание предмета, его связь с другими предметами. Перспективы развития предприятий массового питания в условиях рыночных отношений. Квалификационные характеристики. Содержание труда. Ступени профессионального и социального становления рабочего. Нормативно-техническая документация на продукцию массового питания.</p>
2.	<p>Охрана труда, электро- и пожарная безопасность на предприятиях массового питания.</p>	<p><u>Должен знать:</u> Основные виды травматизма на предприятиях. Основные требования безопасности труда.</p>	<p>Инструктаж по безопасности труда и технике безопасности на предприятии. Основные виды травматизма. Правила и нормы безопасности труда; требования техники безопасности.</p>

3.	Основные типы предприятий массового питания	<p><u>Причины пожаров на предприятии.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях.</u> <u>пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.</u> <u>Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ.</u></p> <p><u>Должен знать:</u> <u>Основные типы предприятий, их классификацию.</u> <u>Наценочные категории.</u></p>	<p>Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности, пути эвакуации.</p> <p>Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.</p> <p>Классификация предприятий массового питания по производственному и торговому признакам.</p> <p>Классификация баров по ассортименту реализуемой и выпускаемой продукции.</p> <p>Наценочные категории предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от наце</p>
4.	Производственные помещения, их характеристика, оборудование	<p><u>Должен знать:</u> <u>Характеристику технологического процесса предприятий массового питания.</u></p>	<p>Характеристика технологического процесса предприятий массового питания. Режимы работы цехов, оборудование.</p> <p>Складские помещения, их оборудование. Тара, требования к ней. Весы, их классификация, принцип устройства, основные требования к весам.</p> <p>Моечная кухонной посуды, основные требования к ней. Раздаточная, основные требования к ней. Связь между производственными цехами и торговым залом.</p>

5.	Торговые помещения, характеристика, оборудование	их	<p><u>Должен знать:</u> <u>Характеристику торговых помещений, оборудование их.</u> <u>Конструкции барных стоек.</u></p>	<p>Виды торговых помещений, их назначение, оборудование. Подсобные помещения бара. Торгово-производственные помещения бара.</p>
6.	Меню прейскуран-ты	и	<p><u>Должен знать:</u> <u>Виды меню, порядок его составления.</u> <u>Назначение и составление прейскуранта.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Пользоваться меню и прейскурантом.</u></p>	<p>Назначение меню, его виды, правила и порядок составления и оформления. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в нем винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Ассортиментный минимум в баре. Работа бармена с меню и прейскурантами.</p>
7.	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.	и	<p><u>Должен знать:</u> <u>Ассортимент столовой посуды, приборов и белья, правила их хранения и выдачи официантам и барменам. Правила и способы складывания столовой посуды, приборов и белья.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Правильно отбирать столовое белье, посуду и приборы для обслуживания посетителей.</u></p>	<p>Столовая посуда, ее виды, форма, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье; его характеристика, ассортимент, размеры. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды, приборов и столового белья. Ответственность официанта, бармена. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья. Перечень инвентаря в зависимости от типа бара. Назначение инвентаря и требования к нему. Ассортимент барной посуды, краткая характеристика; особенности формы, емкости,</p>

8.	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	<p><u>Должен знать:</u> <u>Требования к торговому залу.</u> <u>Подготовку торгового зала к приему гостей.</u> <u>Правила и порядок расстановки и сервировки столов, личной подготовки официантов и барменов.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Расставлять обеденные столы и стулья, сервировать столы.</u> <u>Складывать полотняные салфетки.</u> <u>Пользоваться приборами.</u> <u>Подбирать соответствующую посуду.</u> <u>Соблюдать личную гигиену.</u></p>	<p>правил сервировки. Механическое и электрическое оборудование бара. Инвентарь, необходимый для правильной организации труда бармена.</p> <p>Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требование к уборке помещений. Подготовка торгового зала к приему: расстановка обеденных столов и стульев, подготовка специй и приправ, сервировка столов. Требования к сервировке столов и техника сервирования. Примерные схемы сервировки столов. Назначение полотняных салфеток, формы и способы их складывания при различных видах обслуживания. Личная подготовка официанта.</p>
----	--	--	--

9.	Обслужива-ние посетителей.	<u>Должен знать:</u> <u>Процесс обслуживания посетителей.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Обслуживать посетителей.</u>	Процесс обслуживания посетителей. Прием посетителей. Получение напитков и горячих блюд. Подача напитков и блюд. Подача холодных закусок и блюд. Подача супов.
10.	Специальные формы обслуживания	<u>Должен знать:</u> <u>Виды обслуживания.</u> <u>Особенности организации обслуживания.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Обслуживать проживающих в гостиницах,</u> <u>обслуживать по предельному заказу,</u> <u>обслуживать в дни праздников и при встрече Нового года,</u> <u>обслуживать участников съездов и совещаний,</u> <u>обслуживать свадебные и другие праздничные вечера.</u>	Подача вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Подача винно-водочных изделий и холодных напитков. Порядок уборки со столов посуды. Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения. Виды обслуживания. Обслуживание проживающих в гостинице. Правила и порядок обслуживания проживающих в гостиницах. Использование специальных тележек для работы официанта. Особые формы: обслуживание по типу “шведский стол”, “зал-экспресс” и т.д. Обслуживание по предварительному заказу. Особенности предварительной сервировки столов. Обслуживание в дни праздников и при встрече Нового года. Время работы ресторана в праздничные дни и при встрече Нового года. Обслуживание участников съездов и посещений. Предварительные заказы и безналичный расчет. Быстрота и культура обслуживания. Обслуживание свадебных и других праздничных вечеров. Основные элементы обслуживания посетителей. Особенности организации и обслуживания свадебных и

			<p>праздничных вечеров. На дому.</p>
11.	<p>Обслужива-ние банкетов и приемов.</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Общие требования к обслуживанию банкетов и приемов.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Обслуживать банкеты и приемы.</u></p>	<p>Общие требования к обслуживанию банкетов и приемов. Виды банкетов: банкет-прием с полным обслуживанием официантами (официальный банкет), банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай.</p> <p>Обслуживание приемов: фуршет, коктейль и буфет-бар.</p> <p>Особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала.</p>
12.	<p>Организация снабжения баров.</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Особенности снабжения баров.</u> <u>Прием продуктов по количеству и качеству.</u> <u>Товарное хозяйство.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Составлять заявки.</u> <u>Принимать продукты и организовывать их хранение.</u></p>	<p>Источники снабжения товарами, методы их доставки. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения.</p> <p>Приемка продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции.</p>

13.	Подготовка бара к обслуживанию.	<p><u>Должен знать:</u> <u>Порядок подготовки бара к обслуживанию.</u> <u>Должен уметь:</u></p> <p><u>Подготавливать бар к обслуживанию.</u></p>	<p>Уборка помещений бара. Получение столовой посуды, приборов, белья. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места бармена.</p> <p>Подготовка к продаже продукции собственного производства.</p> <p>Оформление витрин, личная подготовка бармена.</p> <p>Ознакомление бармена с прейскурантом винно-водочных изделий, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара.</p> <p>Очередность и время обслуживания гостей, температура подачи, применяемая посуда. Техника откупоривания бутылок, банок.</p> <p>Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта.</p> <p>Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока.</p> <p>Порядок подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков к различным блюдам и напиткам.</p> <p>Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы.</p> <p>Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы.</p> <p>Правила подачи табачных изделий, спичек.</p> <p>Правила обслуживания посетителей за столиками в торговом зале бара. Взаимосвязь в работе бармена с официантами.</p> <p>Организация подачи и приготовления блюд на тележках с подогревом на виду у посетителей.</p>
-----	---------------------------------	--	---

15.	Специальные формы обслуживания в баре	<p><u>Должен знать:</u> <u>Формы обслуживания приемов и банкетов.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Организовывать специальные формы обслуживания в баре.</u></p>	<p>Формы обслуживания приемов и банкетов. Обслуживание по типу “коктейль”. Составление меню обслуживания типа “коктейль”.</p> <p>Характеристика закусок винно-водочных изделий и напитков для этого типа обслуживания и особенности их подачи.</p> <p>Роль бармена в обслуживании по типу “коктейль”, организация его рабочего места.</p>
16.	Организация музыкально-го обслуживания в баре.	<p><u>Должен знать:</u> <u>Формы музыкального обслуживания в баре.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Организовывать музыкальное обслуживание в баре.</u></p>	<p>Форма музыкального обслуживания в барах. Виды музыкальной аппаратуры, правила их установки и эксплуатации. Правила подбора репертуара музыкальных произведений. Использование мелодий национального колорита. Музыкальное обслуживание как форма рекламы.</p>
17.	Потребительский спрос и реклама.	<p><u>Должен знать:</u> <u>Значение рекламы.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Рекламировать свое предприятие.</u></p>	<p>Значение изучения потребительского спроса для правильной организации торговли; виды спроса; методы изучения.</p> <p>Реклама. Информация и ее назначение. Виды и формы рекламы о работе предприятия.</p>

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Предмета “Виноводочные изделия, способы приготовления коктейле”

№ Тем	Тема	Кол-во часов при сроках обучения
		6 мес.
1.	Введение	1
2.	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (коктейлей)	2

3.	Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей	14
4.	Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей	12
5.	Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей	13
6.	Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей	13
7.	Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей)	13
8.	Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация	14
9.	Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация	15
10.	Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей	11
11.	Технология приготовленных коротких смешанных напитков	12
12.	Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков	10
13.	Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки	12
14.	Приготовление горячих напитков (чая, кофе)	1
	Итого:	140

ПРОГРАММА

№ Темы	Тема	Квалификационные Требования	Содержание темы
1	2	3	4
1.	Введение	<p><u>Должен знать:</u> Общие сведения о смешанных напитках.</p>	<p>Общие сведения о смешанных напитках. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.</p> <p>Характеристика основных исходных компонентов и добавок, участвующих в приготовлении смешанных напитков.</p> <p>Значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара.</p> <p>Задачи и содержание предмета “Технология коктейлей и напитков”, его связь с другими предметами.</p>
2.	<p>Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (коктейлей)</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Классификацию, формулы построения, характеристику базы. Построение смешанного напитка.</u></p>	<p>Определение смешанных напитков.</p> <p>Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя (алкогольные, безалкогольные), по объему (короткие, средние, длинные, групповые), по назначению (аперитивы, послеобеденные, вечерние), по технологии приготовления и использованию специфических компонентов (оригинальные коктейли), по способу подачи (холодные, горячие).</p> <p>Формула построения смешанного напитка (коктейля).</p> <p>Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.</p> <p>Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей.</p> <p>Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).</p> <p>Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке. Характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.</p>

<p>3.</p>	<p>Характер ис-тика</p> <p>основных алко- голь-ных напитков, исполь- зуе-мых в роли баз при приготов- лении кок-тей- лей.</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Классификацию</u> <u>алкогольных</u></p> <p><u>напитков.</u></p>	<p>Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.</p> <p>Водка: основные сорта отечественного и импортного производства, химический состав, технология производства.</p> <p>Настойки горькие: основные сорта отечественного производства. Химический состав. Технология производства. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.</p> <p>Рекомендуемое использование смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.</p> <p>Виски: основные сорта отечественного и импортного производства, химический состав, особенности технологии производства. Использование смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.</p> <p>Джин: основные сорта отечественного и импортного производства, химический состав, особенности технологии производства.</p> <p>Рекомендуемое использование компонентов в приготовлении коктейлей на базе джина.</p> <p>Ром: основные сорта отечественного и импортного производства, химический состав, особенности технологии производства. Рекомендуемое использование смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.</p> <p>Коньяк: основные сорта отечественного и импортного производства, химический состав, особенности технологии производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди. Рекомендуемое использование смягчающе-сглаживающих коктейлей, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.</p> <p>Виноградные вина: основные сорта отечественного и импортного производства, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство, понятия о сортовых, купажных и ординарных винах,</p>
-----------	---	---	--

			<p>особенности технологии их производства. Условия хранения и реализации вин. Рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин.</p> <p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Определение содержания спирта, сахара в алкогольных напитках.</p>
4.	<p>Характеристики смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Характеристику смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей</u></p>	<p>Ароматизирующая группа. Вермут, портвейн, мадера, херес; химический состав, особенности процесса производства.</p> <p>Соковая (плодово-ягодная) группа, овощные соки, химический состав.</p> <p>Эмульгаторная группа: молоко, сливки, сметана, яйцо. Вкусо-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические и горько-ароматические); ликеры, кремы, сладкие вина, настойки, наливки. Особенности их производства, основные сорта отечественного и импортного производства.</p> <p>Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.</p> <p>Прочие ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.</p>
5.	<p>Характеристики основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Характеристику основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей</u></p>	<p>Типы и марки шампанских вин отечественного и зарубежного производства, особенности процесса их производства.</p> <p>Игристые (белые, красные, розовые) и шипучие вина, их товароведная характеристика.</p> <p>Пищевая ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.</p> <p>Безалкогольные напитки, выпускаемые предприятиями пищевой промышленности.</p> <p>Плодово-ягодные соки отечественного и зарубежного производства, их химический состав, вкусовые качества. Характеристика процесса производства, требования к качеству</p>

ИЗГО- ТОВАЛЕНИИ	кок тей-лей		<p>соков, условия и сроки их хранения.</p> <p>Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения. Особенности процесса их производства.</p> <p>Минеральные воды (натуральные, искусственные). Ассортимент столовых и лечебных минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод. Условия и сроки их хранения.</p> <p>Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.</p>
6.	Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих, в приготовлении	<p><u>Должен знать:</u> <u>Характеристику сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.</u></p>	<p>Лед - основной сопутствующий компонент в приготовлении коктейлей, его разновидности (коктейльный, в глыбах, в виде снега и др.), правила его приготовления и хранения.</p> <p>Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика, корица, мускатный орех), их товароведная характеристика и особенности применения.</p> <p>Ароматические мо</p> <p>дификаторы: ваниль, пищевые эссенции (лимонная, апельсиновая, ромовая, ананасная и др.), особенности применения.</p> <p>Настойки, ароматические горечи, используемые в приготовлении коктейлей.</p> <p>Флодоовощные компоненты (консервированные компоты) как гарниры к смешанным напиткам.</p> <p>Соусы и пряности (отечественного и импортного производства).</p>
	коктей- лей.		

7.	<p>Осно-вы техноло-гии приготов-ления сме-шан-ных напитков (кок-тей-лей).</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления смешанных напитков.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Готовить смешанные напитки</u></p>	<p>Определение коктейлей и экскурс в их историю. Основные группы смешанных напитков, их определение и классификация. Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.). Подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении смешанных напитков, к работе. Правила взбивания напитка в шейкере (миксере). Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. Способы оформления коктейлей Лабораторно-практические работы Приобретение навыков смешивания компонентов коктейля, работа с миксером.</p>
8.	<p>Технология приготовления безалкогольных коктей-лей, их опре-деле-ние и клас-сификаци-я</p>	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления безалкогольных напитков.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Готовить безалкогольные напитки.</u></p>	<p>Понятие о безалкогольных смешанных напитках на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочнокислых продуктов. Способы и техника смешивания компонентов коктейля. Соблюдение принципа очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. Температура подачи, посуда, используемая для отпуска коктейлей. Нормы выхода без алкогольных коктейлей. Требования к их качеству, сроки реализации безалкогольных коктейлей. Лабораторно-практические работы Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей</p>

9.	Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Готовить короткие и средние алкогольные коктейли.</u></p>	<p>Понятие об аперитиве, товароведная характеристика коктейля-аперитива. Коктейли-аперитивы на базе ароматизированных вин. Особенности технологии приготовления и подача винных аперитивных коктейлей. Коктейли-аперитивы на крепкоалкогольной базе, формула их построения. Послеобеденные коктейли, их определение и классификация. Характеристика групп послеобеденных коктейлей. Особенности приготовления классических послеобеденных коктейлей. Соблюдение принципа слоистости.</p> <p>Вечерние коктейли на базе джина, водки, рома, бренди; их определение и классификация. Используемая посуда и правила подачи коротких и средних коктейлей, их оформление. Подбор гарниров. Характеристика популярных коктейлей группы “Саурсы”, используемых в зарубежной практике работы баров. Лабораторно-практические работы Приобретение навыков смешивания коротких и средних алкогольных коктейлей.</p>
10.	Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления оригинальных коктейлей.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Готовить и подавать оригинальные коктейли.</u></p>	<p>Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей. Роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.</p> <p>Характеристика групп оригинальных коктейлей, используемых в зарубежной практике работы баров. Лабораторно-практические работы Приобретение навыков приготовления оригинальных коктейлей.</p>

11.	Технология приготовления коротких смешанных напитков	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления коротких смешанных напитков.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Готовить и подавать короткие смешанные напитки.</u></p>	<p>Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи.</p> <p>Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.</p> <p>Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.</p> <p>Разновидности коротких смешанных напитков, используемые в зарубежной практике работы баров.</p> <p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Приобретение навыков приготовления коротких смешанных напитков</p>
12.	Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления групповых смешанных напитков.</u></p> <p><u>Должен уметь:</u> <u>Готовить и подавать групповые смешанные напитки</u></p>	<p>Определение группового смешанного напитка.</p> <p>Формулы построения групповых смешанных напитков по способу подачи (холодные, горячие). Правила и особенности технологии приготовления пуншей, крюшонов, глентвейна. Формулы их построения.</p> <p>Используемая посуда, подача и особенности сервировки.</p> <p>Групповые смешанные напитки, используемые в зарубежной практике работы баров.</p> <p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Приобретение навыков приготовления групповых смешанных напитков.</p>

13.	Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки.	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления молочных безалкогольных коктейлей.</u> <u>Должен уметь:</u></p> <p><u>Готовить и подавать молочные безалкогольные коктейли</u></p>	<p>Определение молочных коктейлей. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков. Товароведная характеристика молока и молочнокислых продуктов, используемых для приготовления коктейлей.</p> <p>Технология приготовления безалкогольных молочных коктейлей в миксере. Кисломолочные коктейли.</p> <p>Особенности приготовления алкогольных молочных коктейлей. Возможные эмульгаторы. Особенности приготовления коктейлей с мороженым.</p> <p>Формула построения молочных пуншей. Правила приготовления и подача молочных пуншей, используемая посуда, особенности подачи и сервировка.</p> <p>Группы молочных длинных смешанных напитков, используемые в зарубежной практике работы баров.</p> <p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Приобретение навыков приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей</p>
14.	Приготовление горячих напитков (чая, кофе).	<p><u>Должен знать:</u> <u>Технологию приготовления горячих напитков.</u> <u>Должен уметь:</u> <u>Готовить и подавать горячие напитки.</u></p>	<p>Виды горячих напитков,готавливаемые и реализуемые в баре.</p> <p>Кофе: основные сорта, используемые для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические свойства. Правила приготовления кофе в кофеварках типа “Экспресс”. Приготовление кофе повосточному.</p> <p>Чай, товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков. Посуда, используемая для их отпуска.</p> <p>Характеристика других горячих напитков (какао, шоколадного напитка), реализуемых в баре.</p> <p>Нормы выхода. Требования к качеству. Сроки реализации напитков.</p> <p>Лабораторно-практические работы.</p> <p>Приобретение навыков приготовления и подачи горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада).</p>

Программа профессионального обучения по профессии 16399 Официант разработана на основе квалификационных требований и должностных обязанностей по профессии 16399 Официант и профессионального стандарта утверждённого приказом Минтруда России от 25.12.2014 г. № 1134н, зарегистрированного в Минюсте РФ 06 февраля 2015 года.

Организация – разработчик: Ассоциация дополнительного профессионального образования «Априори» (АДПО «Априори»)

СОГЛАСОВАНО: работодатель
Директор


