

## РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів виробничого  
навчання «Сфери обслуговування»  
Протокол №10 від 15.06.2021

## ПОГОДЖЕНО

Голова правління  
КВКП «ФАГ»



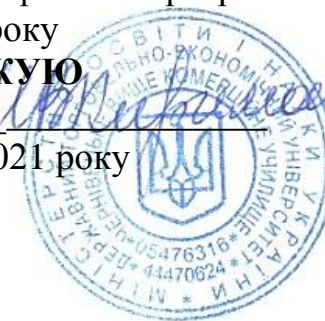
В.А. Загарічук

## СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ЧВКУ КНТЕУ  
Протокол № 12 від 30.06.2021  
освітньо-професійна програма введена в дію  
01.09.2021 року

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор  М.В.Кирилюк  
30 червня 2021 року



**Освітня програма за СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020,  
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 28.10.2020 року №1325**

**Професія: 5123 Бармен**

**Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна або базова загальна середня освіта**

**Професійні кваліфікації: бармен 4 розряду, бармен 5 розряду**

**Загальний фонд навчального часу: бармен 4 розряду – 566 годин  
бармен 5 розряду - 509 годин**

## **II. Передмова**

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020 з професії бармен, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 28 жовтня 2020 р. № 1325 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від 30.06.2021, протокол № 12

### **Розробники освітньої програми:**

Верстюк Т.І. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи

Ботук М.В. – старший майстер

Корбут Г.М. – голова методичної комісії сфери обслуговування

Белан М.І. – голова методичної комісії економіко-географічних та військово-спортивних дисциплін

Гуцул І.П. – голова методичної комісії суспільно-гуманітарних дисциплін

Самборська Л.І. – голова методичної комісії природничо-математичних дисциплін

Загарічук В.В. – представник роботодавців

Викладачі: Реус М.П., Андріцька Р.В., Кондрат'єва Л.А., Шевчук В.В., Швець А.В., Мартинюк В.А., Гуцул І.П.

## **III. Загальна характеристика**

Освітньо-кваліфікаційний рівень – кваліфікований робітник за професією Бармен 4 розряду, (5 розряду)

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – Бармен

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кваліфікований робітник за професією Бармен 4 розряду, (5 розряду)

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою – повна або базова загальна середня освіта,

Сфера професійної діяльності – КВЕД ДК 009:2010 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Секція І – Тимчасове розміщування й організація харчування.

Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.

Група 56.3 – Обслуговування напоями.

Клас 56.30 – Обслуговування напоями.

#### IV.Перелік компетентностей випускника (таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями						
				ЗПБ		БАР-4.1		БАР-4.2		
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>70</b>		<b>70</b>						
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	8		8						
1.2	Основи трудового законодавства	8		8						
1.3	Основи інформаційних технологій	8		8						
1.4	Основи професійної етики й психології	8		8						
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8		8						
1.6	Облік, калькуляція та звітність	8		8						
1.7.	Охорона праці	22		22						
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>184</b>		<b>40</b>		<b>90</b>		<b>54</b>		
2.1	Основи товарознавства харчових продуктів та кулінарна характеристика страв	8		8						
2.2	Фізіологія харчування,санітарії та гігієна виробництва	12		4		8				
2.3	Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика	48		12		18		18		
2.4	Технологічне обладнання та енергоефективність	18		8		10				
2.5	Охорона праці	8		8						
2.6.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	56				38		18		
2.7.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	26				16		10		
2.8.	Облік, калькуляція та звітність	8						8		
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>290</b>				<b>120</b>		<b>170</b>		
3.1	Виробниче навчання	108				36		72		
3.2	Виробнича практика	182				84		98		
<b>4</b>	<b>Консультації</b>	<b>15</b>								
<b>5</b>	<b>Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>						<b>7</b>		
	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)</b>	<b>544</b>		<b>110</b>		<b>210</b>		<b>224</b>		

## Загальнопрофесійний блок

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>70</b>		
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	8		
1.2	Основи трудового законодавства	8		
1.3	Основи інформаційних технологій	8		6
1.4	Основи професійної етики й психології	8		
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8		
1.6	Облік, калькуляція та звітність	8		
1.7	Охорона праці	22		
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>40</b>		
2.1	Основи товарознавства харчових продуктів та кулінарна характеристика страв	8		
2.2	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва	4		
2.3	Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика	10		
2.4	Технологічне обладнання та енергоефективність	8		
2.5	Охорона праці	8		
2.6.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	2		
	<b>Бюджет навчального часу</b>	<b>110</b>		

## Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних та ключових компетентностей

Позначення	Найменування компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
1.	<b>Підприємницька компетентність</b>	<p><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).</p> <p><b>Уміти:</b> розробляти бізнес-плани.</p>	<b>Основи галузевої економіки та підприємництва</b>	<b>8</b>	
2	<b>Громадянські, соціальні та навчальні компетентності</b>	<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> <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 трудового законодавства</b>	<b>8</b>	
			<b>Основи професійної етики й психології</b>	<b>8</b>	

		<p><b>Уміти:</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>			
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>	<b>6</b>
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> <p><b>Уміти:</b> використовувати професійну лексику при спілкуванні;</p>	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>8</b>	

		перекласти рецепти; описувати технологію приготування страв; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.			
5	<b>Компетентність у сфері охорони праці, виробничої санітарії та гігієни</b>	<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>	<b>Охорона праці</b>	<b>30</b>	
6	<b>Технологічна компетентність</b> (основи товарознавства харчових продуктів; основи організації обслуговування в ресторанах; основи фізіології харчування, санітарії та гігієни виробництва; основи приготування змішаних напоїв; основи кулінарної характеристики	<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>	<b>Основи товарознавства харчових продуктів та кулінарна характеристика страв</b>	<b>8</b>	
		<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, 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;</p>	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>2</b>	

страв; основи технологічного обладнання)	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.			
	<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; 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.	<b>Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва</b>	<b>4</b>	
	<b>Знати:</b> 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; вихід коктейлю чи напою згідно рецептури, вимог до якості, температури подачі напоїв, умови та терміни їх реалізації.	<b>Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика</b>	<b>10</b>	



		<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-Keeper, POS-термінал).</p>	<p><b>Технологічне обладнання та енергоефективність</b></p>	<p><b>2</b></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, шамбрівування, робочий флейринг); користуватися пристроєм «Сogavin»; 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) ІВА згідно з технологічною картою; створювати власні мікси; розробляти та</p>			

		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-Keerper, POS-термінал.			
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. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце офіціанта, адміністратора, готувати торгівельну залу до обслуговування відвідувачів; здійснювати попередню сервіровку столів; приймати замовлення; передавати замовлення на кухню та бар, подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; дотримуватись правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	<b>Технологічне обладнання та енергоефективність</b>	<b>6</b>	
8	<b>Математична компетентність</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.	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>8</b>	

Навчальний модуль

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

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
<b>1.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>90</b>		
1.1	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва	8		
1.2	Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика	18		
1.3	Технологічне обладнання та енергоефективність	10		
1.4	Організація обслуговування в барах і ресторанах	38		
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	16		
<b>2.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>120*</b>		
2.1	Виробниче навчання	36		
2.2	Виробнича практика	84		
	<b>Бюджет навчального часу</b>	<b>210*</b>		

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
БАР -4.1.1	Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць, відсіків та вітрини до процесу обслуговування споживачів.	<b>Знати:</b> Торговий зал – основне приміщення ресторану, бару, його розміщення, інтер'єр і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду. Обладнання торговельних залів ресторанів та барів. Значення правильної організації підготовки торгового залу ресторану та бару до обслуговування споживачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу ресторану та бару 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. Міри усунення недоліків. Оформлення барної стійки.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>12 (4)</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, санітарії та гігієна виробництва</b>	<b>8</b>	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		<b>Уміти:</b> Організувати робоче місце бармена. Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології. Безпека праці та пожежна безпека. Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки в майстернях. Вимоги безпеки праці в навчальних майстернях і на робочих місцях. Попередження травматизму. Причина пожеж в приміщеннях. Заходи попередження пожеж. Правила користування електроінструментами та електронагрівальними приладами. Правила поведінки учнів при виникненні пожеж. Використання засобів пожежогасіння. Порядок виклику пожежної команди. Ознайомлення з закладами ресторанного господарства. Вимоги до бармена. Інструктаж з охорони та безпеки праці.	<b>Виробниче навчання</b>	<b>12</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>21</b>	
БАР – 4.1.2	Організація робочого місця бармена	<b>Знати:</b> Організацію робочого місця бармена. Особисту підготовку бармена до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>12 (2)</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)	<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..	<b>Технологічне обладнання та енергоефективність</b>	<b>10</b>	
		<b>Знати:</b> основні поняття та професійні терміни; форми привітання, знайомств, запрошення, подяки, і назви посуду, інвентарю, обладнання, складові частини меню та преїскуранту, фруктів, овочів та ягід, спецій та прянощів;	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>6</b>	
		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце, з дотриманням вимог охорони праці; складати меню та преїскуранти, основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр.). Оформляти карти та послідовно розміщувати напої; підготувати торговий зал, барну стійку та вітрини до роботи та процесу обслуговування споживачів.	<b>Виробниче навчання</b> <b>Виробнича практика</b>	<b>12</b> <b>21</b>	
БАР -4.1.3	Полірування скляного посуду та його перенесення.	<b>Знати:</b> Столовий посуд і його види: кришталевий, скляний, його форми, розміри, призначення. Полірування скляного посуду та його перенесення.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>8</b>	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		<b>Знати:</b> назви скляного посуду, його види та призначення іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	
		<b>Уміти:</b> полірувати та переносити скляний посуд.	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	21	
БАР -4.1.4	Полірування столового порцелянового посуду та столових приборів і його перенесення.	<b>Знати:</b> Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, металевий, його форми, розміри, призначення. Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, види та характеристика. Полірування столового посуду та столових приборів і його перенесення.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	6	
		<b>Знати:</b> назви порцелянового посуду та столових приборів іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	
		<b>Уміти:</b> полірувати та переносити столовий та порцеляновий посуд та столові прибори.	Виробниче навчання	6	
Виробнича практика	21				

Навчальний модуль  
**БАР – 4.2. Організація виробництва і реалізація продукції бару**

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПП
1.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>54</b>		
1.1	Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика	18		
1.2	Організація обслуговування в барах і ресторанах	18		
1.3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	10		
1.4	Облік, калькуляція та звітність	8		
2	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>170</b>		
2.1	Виробниче навчання	72		
2.2	Виробнича практика	98*		
	<b>Бюджет навчального часу</b>	<b>224</b>		

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
БАР –4.2.1	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>	<b>4 (2)</b>	
		<b>Знати:</b> меню; призначення меню;види меню: асортиментний мінімум; назви закусок та страв, сезонні та фірмові страви в меню іноземною мовою.	<b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b>	<b>6</b>	
		<b>Уміти:</b> складати меню; розміщувати закуски та страви з урахуванням послідовності їх подачі	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>7</b>	
БАР – 4.2.2	Складання преїскурантів для різних типів	<b>Знати:</b> Преїскуранти. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>2</b>	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
	підприємств ресторанного господарства.	<b>Уміти:</b> складати преїскуранти; послідовно розміщувати в преїскуранті вино-горілчані напої, кондитерські і тютюнові вироби.	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>7</b>	
БАР – 4.2.3	Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв	<b>Знати:</b> Підбір посуду, правила подавання безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>2</b>	
		<b>Знати:</b> про безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду. Способи і техніку змішування компонентів змішаних напоїв. Дотримання принципу черговості і пропорційності змішування компонентів змішаних напоїв. <b>Практична робота</b> Набуття навичок приготування безалкогольних змішаних напоїв на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду.	<b>Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика</b>	<b>4</b>	
		<b>Уміти:</b> оформляти, та подавати безалкогольні напої, алкогольні напоїв; вільно наливати алкогольні напої; готувати та подавати гарячі напої (чай, кава, гарячий шоколад та ін.).	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>14</b>	
БАР – 4.2.4	Відкорковування пляшок, наливання вино-горілчаних виробів	<b>Знати:</b> подачу вино-горілчаних виробів, напоїв; прибирання використаного посуду; порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів; температуру подачі вино-горілчаних виробів, техніку подачі.	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>2</b>	
		<b>Уміти:</b> подавати вино-горілчані вироби, напої; прибирати використаний посуд; сервірувати стіл у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів.	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>7</b>	
БАР – 4.2.5	Демонстрація прийомів наливання	<b>Знати:</b> класифікація алкогольних напоїв за вмістом спирту, цукру, температуру та техніку подачі вино-горілчаних виробів та прийоми наливання	<b>Організація обслуговування в барах і ресторанах</b>	<b>2</b>	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
	алкогольних напоїв	<b>Уміти:</b> вільно наливати алкогольні напої.	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	7	
БАР – 4.2.6	Добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв.	<b>Знати:</b> види посуду для різноманітних алкогольних напоїв	Організація обслуговування в барах і ресторанах	2	
		<b>Уміти:</b> добирати посуд для різноманітних алкогольних напоїв	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	7	
БАР – 4.2.7	Приготування та подача коктейль-аперитивів.	<b>Знати:</b> поняття про аперитиви, характеристики коктейлів-аперитивів; 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; посуд для подавання і правила подавання коротких і середніх коктейлів, їх оформлення.	Технологія приготування напоїв і коктейлів та їх характеристика	14	
		<b>Знати:</b> назви коктейль-аперитивів іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	
		<b>Уміти:</b> готувати та подавати коктейль-аперитиви.	Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	14	
БАР – 4.2.8	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.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	4	
		<b>Уміти:</b> складати барну карту (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну)	Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	14	



Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
БАР – 4.2.9	Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.	<p><b>Знати:</b> форми розрахунків із споживачами, в тому числі за кредитними та дисконтними картками; розрахунок із споживачами відповідно до рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подавання рахунку і проведення розрахунку. розрахунок через комп'ютерно-касові системи (R – keeper).</p> <p><b>Практична робота:</b> оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку із споживачами.</p>	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>4</b>	
		<p><b>Уміти:</b> проводити розрахунок через комп'ютерно-касові системи (R – keeper).</p>	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>7</b>	
БАР – 4.2.10	Складання та здача товарного звіту	<p><b>Знати:</b> Завдання та організацію обліку продуктів, товарів, тари та реалізації готової продукції. Основні джерела постачання товарів та супроводжуючі документи постачальників. Складання заявок , документальне оформлення та порядок приймання товарів та тари. Облік реалізації та відпуску готової продукції. Складання товарного звіту.</p>	<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>4</b>	
		<p><b>Уміти:</b> Складти заявки , документальне оформляти товарів та тару. Складати товарний звіт</p>	<b>Виробниче навчання</b>	<b>6</b>	
			<b>Виробнича практика</b>	<b>14</b>	

## V. Перелік компетентностей

### *Ключові компетентності*

- ✓ 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.

### *Загальнопрофесійні компетентності*

- ✓ Оволодіння основами економіки та підприємництва.
- ✓ Оволодіння основами трудового законодавства.
- ✓ Оволодіння основами психології, професійної етики та етикету.
- ✓ Оволодіння основами інформаційних технологій.
- ✓ Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням.
- ✓ Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни.
- ✓ Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів.

- ✓ Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах.
- ✓ Оволодіння основами фізіології харчування, санітарії та гігієни виробництва.
- ✓ Оволодіння основами приготування змішаних напоїв.
- ✓ Оволодіння основами кулінарної характеристики страв.
- ✓ Оволодіння основами технологічного обладнання.

### ***Професійно-теоретичні компетентності***

- ✓ асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів;
- ✓ температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв;
- ✓ умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів;
- ✓ основи національного та безпечного харчування;
- ✓ правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі;
- ✓ правила роботи підприємств громадського харчування;
- ✓ правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями;
- ✓ правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами;
- ✓ форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками;
- ✓ порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами;
- ✓ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- ✓ правила експлуатації відео та аудіотехніки;
- ✓ іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму;
- ✓ правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

### ***Професійно-практичні компетентності***

- ✓ Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви.
- ✓ Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок.

- ✓ Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари.
- ✓ Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками.
- ✓ Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання.
- ✓ Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані.
- ✓ Експлуатує та обслуговує аудіо та відеоапаратуру.
- ✓ Контролює додержання споживачами культури поведінки.
- ✓ Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти.
- ✓ Підраховує та здає гроші.
- ✓ Проходить медичне обстеження в установленому порядку.

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

– Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і кваліфікаційний іспит

державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.