



# Міністерство освіти і науки України

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ Міністерства освіти і науки України  
від 28.10.2020 р. № 1325

## *Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти*

**СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020**

*(позначення стандарту)*

**Професія:** Бармен

**Код:** 5123

**Професійні кваліфікації:**

бармен 4-го розряду;

бармен 5-го розряду

*Видання офіційне  
Київ – 2020*

## Інформація про робочу групу

### Розробники

**Бондарчук В. М.** – директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області.

**Рожкова О. Є.** – методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області.

**Рудик В. Л.** – директор Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Борисюк Н. П.** – заступник директора з навчально-виробничої роботи Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Сидорова В. О.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Самоїл І. Є.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Гарбарук О. В.** – старший майстер Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Скрипник І. М.** – методист Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Єдинчук Н. В.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Аніскіна В. А.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Войтко С. В.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Волкова О. А.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Ящук А. В.** – викладач загальнопрофесійних дисциплін Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Бугайчук Т. Б.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Ковальчук О. В.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Ляшук О. В.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

**Базелюк Т. М.** – майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

### **Консультант**

**Кравець Ю. І.** – державний експерт експертної групи з питань змісту та забезпечення якості освіти директорату професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

### **Технічний редактор**

**Северенчук С. П.** – керівник ресторану «Фламінго».

### **Літературний редактор**

**Катеринчик І. В.** – викладач спецпредметів Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

### **Керівник робочої групи**

**Бондарчук В. М.** – директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області.

## Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 5123 «Бармен» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

кваліфікаційної характеристики професії «Бармен» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, випуск № 65 «Торгівля та громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 30.11.1999 № 918;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів.

СП(ПТ)О є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовку, підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників.

**Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:**

титульну сторінку;

інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О;

загальні положення щодо реалізації СП(ПТ)О;

сферу професійної діяльності випускника;

загальнопрофесійний навчальний блок, що містить перелік загальнопрофесійних і ключових компетентностей та їх зміст;

перелік навчальних модулів та професійних компетентностей для кожної кваліфікації;

вимоги до кожної професійної кваліфікації;

вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, професійної кваліфікації вступника;

типовий навчальний план для кожної кваліфікації;

перелік основних засобів навчання.

## **Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О**

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 5123 «Бармен» включає первинну професійну підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовку та підвищення кваліфікації. Підготовка за професією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом.

Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики, містить навчальний матеріал, необхідний для набуття професійних, загальнопрофесійних і ключових компетентностей з урахуванням потреб роботодавців, сучасних технологій, новітніх продуктів, сировини, обладнання та матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом професійної (професійно-технічної) освіти, підприємством, установою чи організацією, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними (спільними) для всіх кваліфікацій в межах професії.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні тощо), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Загальнопрофесійні та ключові компетентності набуваються у логічній послідовності впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Професійна компетентність – здатність особи в межах визначених повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Професійні компетентності дають особі змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчанні на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності документів про освіту, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств, установ, організацій.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників за професійною кваліфікацією включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння кожною професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

Робочі навчальні програми підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням із роботодавцями та органами управління освітою на основі СП(ПТ)О.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік освітнього процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками.

Робочі навчальні програми для підготовки кваліфікованих робітників визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

Перелік основних засобів навчання розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій, новітніх продуктів, сировини, обладнання та матеріалів.

За результатами здобуття кожної професійної кваліфікації проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

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

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими в сфері ресторанного господарства.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці. При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно врахувати, що при первинній професійній підготовці на вивчення предмета «Охорона праці» потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а при підвищенні кваліфікації та перепідготовці – не менше 15 годин (п.2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 лютого 2005 р. за № 231/10511).

Питання з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм з предметів спецтехнології та основ технологічного обладнання.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється

зкладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців галузі ресторанного господарства, сучасних технологій, обладнання та новітньої сировини, продуктів і матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців галузі ресторанного господарства, сучасних технологій, обладнання та новітньої сировини, продуктів і матеріалів та погоджуються з регіональними органами управління освіти.

Присвоєння кваліфікацій проводиться державною кваліфікаційною комісією відповідно до Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, що затверджено спільним наказом Міністерства праці та соціальної політики України і Міністерства освіти України від 31.12.1998 № 201/469, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 1 березня 1999 р. за № 124/3417.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці за відповідною освітньою програмою достроково припиняє навчання за результатами проміжної (поетапної) кваліфікаційної атестації видається свідоцтво державного зразка про присвоєння кваліфікації.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації.

Особі, яка при підвищенні кваліфікації опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про підвищення професійної кваліфікації..

**Сфера професійної діяльності:**

КВЕД ДК 009:2010

Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Секція I – Тимчасове розміщування й організація харчування.

Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.

Група 56.3 – Обслуговування напоями.

Клас 56.30 – Обслуговування напоями.



**Загальнопрофесійний блок**  
**Перелік та зміст загальнопрофесійних і ключових компетентностей**

№ з/п	Найменування компетентності	Зміст компетентностей
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>
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;  основні поняття професійної етики та психології;  індивідуальні психічні властивості особистості;  особливості спілкування у сфері послуг;  психологічні властивості поведінки людини;  характер, причини і способи виникнення та розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі;  основні психологічні та моральні вимоги до бармена;  підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</p> <p><b>Здатність:</b>  працювати в команді;  відповідально ставитися до професійної діяльності;  самостійно приймати рішення;  діяти у нестандартних ситуаціях;  планувати трудову діяльність;  знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;  визначати навчальні цілі та способи їх досягнення, оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;  використовувати професійну лексику та термінологію;  дотримуватися професійної етики та етикету;  запобігати виникненню конфліктних ситуацій;  визначати індивідуальні психологічні особливості особистості;</p>

		дотримуватись професійної етики бармена; володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати.
3	<b>Інформаційно-комунікаційна компетентність</b>	<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. <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 контрольних-касових систем.
4	<b>Спілкування іноземними мовами</b>	<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. <b>Уміти:</b> використовувати професійну лексику при спілкуванні; перекласти рецепти; описувати технологію приготування страв; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.
5	<b>Компетентність у сфері охорони праці, виробничої санітарії та гігієни</b>	<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;

		<p>засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів;  правила проходження медичних оглядів.  <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>
<p><b>6</b></p>	<p><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 страв;  основи технологічного обладнання)</p>	<p><b>Знати:</b>  задачі товарознавства харчових продуктів;  класифікацію, характеристику, хімічний склад та поживні властивості харчових продуктів;  професійні вимоги до бармена як працівника сфери послуг;  класифікацію закладів ресторанного господарства;  характеристику, типи, класи, спеціалізацію та особливості обслуговування у ресторанах, барах, кафе, закусочних;  структуру управління баром;  види торгових приміщень;  характеристику, види та призначення столового і барного посуду;  види меню, їх призначення;  порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі;  призначення і зміст преїскуранту, основні типи барних карт;  загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства;  процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі;  різні способи складання серветок;  температуру та техніки подачі вино-горілчаних виробів;  функції фумельє, бариста, барбека, кальянщика, сомельє, фромажера, кейтерьє;  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, гелмінтози 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;</p>

	<p>про культуру споживання різних напоїв;  особисту гігієну працівників закладів ресторанного господарства,  періодичність проходження медичних оглядів;  історію виникнення змішаних напоїв, загальні відомості та класифікацію;  характеристику основних та супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв, основні алкогольні бази коктейлів;  способи приготування та умовні формули побудови змішаних напоїв, коктейлів згідно рецептур, принципу черговості і пропорційності;  асортимент та технологію приготування гарячих напоїв згідно сучасного переліку та за європейськими картами баристів;  поняття про офіційні групи коктейлів (за версією International Bartenders Association) IBA;  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;  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-Keerer, POS-термінал).</p> <p><b>Уміти:</b>  визначати якість харчових продуктів;  дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів та напоїв;  організувати робоче місце бармена;  підготувати обладнання бару до роботи (в т.ч. полірування посуду, скла, приборів);  виконувати попередню сервіровку;  володіти різною специфікою подачі страв та напоїв (траншування, фламбування, дегустація, декантування, шамбрівування, робочий флейринг);  користуватися пристроєм «Coravin»;  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-Keerer, 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,</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>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;</p> <p>дотримуватись особистої гігієни та утримувати робоче місце в належному стані);</p> <p>правильно організувати робоче місце бармена згідно з технологічним процесом;</p> <p>проводити підготовку супутніх компонентів для коктейлів;</p> <p>володіти навичками змішування компонентів коктейлю різними способами (білд, стір, шейк, бленд) та використовувати елементи робочого флейрингу;</p> <p>готувати, сервірувати та подавати коктейлі, гарячі напої різних груп (за версією International Bartenders Association) ІВА згідно з технологічною картою;</p> <p>створювати власні мікси;</p> <p>розробляти та впроваджувати фірмові коктейлі та напої з використанням локальних продуктів;</p> <p>готувати компоненти для приготування страв;</p> <p>готувати не складні у приготуванні страви, дотримуючись вимог техніки безпеки і санітарії;</p> <p>підібрати посуд, прибори, скло;</p> <p>працювати на професійному обладнанні (за барною стійкою), дотримуючись правил безпечної експлуатації та технічних вимог;</p> <p>експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру;</p> <p>приймати замовлення від відвідувачів і розраховуватися зі споживачами через комп'ютерно-касові системи R-Keeper, POS-термінал.</p>
7	<b>Енергоефективна та екологічна компетентність</b>	<p><b>Знати:</b></p> <p>основи енергозбереження;</p> <p>принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.</p> <p>основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;</p> <p>способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.</p>
8	<b>Математична компетентність</b>	<p><b>Знати:</b></p> <p>основні поняття про господарський облік, вимоги до оформлення документів;</p> <p>форми розрахунків із споживачами, в т.ч. за кредитними картками, порядок оформлення рахунків;</p> <p>порядок проведення інвентаризації, порядок складання та оформлення накладних на товар, товарних звітів, касових документів;</p> <p>види цін та порядок ціноутворення;</p> <p>види заробітної плати.</p> <p><b>Уміти:</b></p> <p>розбиратися в механізмі регулювання цін;</p> <p>заповнювати бланки документів;</p> <p>проводити розрахунки із споживачами.</p>

**Професійна кваліфікація: бармен 4-го розряду**  
**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей**

№ з/п	Код модуля	Назва навчального модуля	Назва професійної компетентності
1.	БАР-4.1	Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць, відсіків та вітрини до процесу обслуговування споживачів.</li> <li>2. Організація робочого місця бармена.</li> <li>3. Полірування скляного посуду та його перенесення.</li> <li>4. Полірування столового порцелянового посуду та столових приборів і його перенесення.</li> </ol>
2.	БАР-4.2	Організація виробництва і реалізація продукції бару	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складання меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.</li> <li>2. Складання преїскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства.</li> <li>3. Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</li> <li>4. Відкорковування пляшок, наливання виногорілчаних виробів.</li> <li>5. Демонстрація прийомів наливання алкогольних напоїв.</li> <li>6. Добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв.</li> <li>7. Приготування та подача коктейль-аперитивів.</li> <li>8. Складання карти вин, коктейлів та барної картки для різних видів барів.</li> <li>9. Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.</li> <li>10. Складання та здача товарного звіту.</li> </ol>

**Вимоги до професійної кваліфікації: бармен 4-го розряду**

**1. Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов'язки.** 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.

**Повинен знати:** 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.

## **2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за кваліфікацією бармена 4-го розряду**

### **2.1. При вступі на навчання**

Повна або базова загальна середня освіта.

### **2.2. При перепідготовці**

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжними професіями «Офіціант» або «Буфетник» за кваліфікацією 4-го розряду, стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта або буфетника за кваліфікацією 4-го розряду – не менше 1 року або 3-го розряду – не менше 2 років.

### **2.3. Після закінчення навчання**

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта та кваліфікаційна атестація на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією бармена 4-го розряду.

**3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**  
**Професійна кваліфікація: бармен 4-го розряду**  
**Загальний фонд навчального часу – 566 годин**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПБ	БАР 4.1	БАР 4.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	70	70		
2	Професійно-теоретична підготовка	184	40	90	54
3	Професійно-практична підготовка	290		120	170
4	Консультації	15			
5	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4.5)	<b>544</b>	<b>110</b>	<b>210</b>	<b>224</b>

**Професійна кваліфікація: бармен 5-го розряду**  
**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей**

№ з/п	Код модуля	Назва навчального модуля	Назва професійної компетентності
1.	БАР - 5.1	Організація спеціальних видів бенкетів, кейтерингове обслуговування	1. Організація кейтерингового обслуговування. 2. Підготовка та обслуговування спеціальних видів банкетів. 3. Обслуговування різних прийомів іноземних туристів. 4. Приготування та подача коктейлів за стандартами ІВА.
2.	БАР - 5.2	Розробка та впровадження фірмових напоїв, ведення обліку	1. Розробка та впровадження рецептур фірмових коктейлів та напоїв. 2. Приймання замовлення і проведення розрахунків за допомогою POS-терміналу. 3. Проведення розрахунків із споживачами через РРО. 4. Приготування та подача довгих змішаних напоїв. 5. Приготування та подача гарячих напоїв. 6. Приготування та подача холодних та гарячих закусок.

**Вимоги до професійної кваліфікації: бармен 5-го розряду**

**1. Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов'язки.** Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, страви, закуски, кондитерські вироби. Готує алкогольні та



слабоалкогольних напоїв: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крющони, пунші, гроги, глінтвейни, дейзі тощо. Змішує компоненти напоїв в шейкері, крющонницях, блендері, збиває їх за допомогою інструментів. Готує холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічів, канапе, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо. Зустрічає споживачів, ознайомлює їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах. Організовує роботу і керує барменами, які мають нижчу кваліфікацію. Забезпечує додержання порядку розрахунків із споживачами, веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти, виручку, чеки.

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, товарознавчі характеристики, технологію виготовлення, порядок оформлення та відпускання широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів та напоїв, холодних та гарячих страв, закусок, покупних товарів, які реалізуються в винних барах, коктейль-барах, коктейль-холах та інших барах; техніку виготовлення змішаних напоїв в шейкері, блендері, міксері, групових напоїв (крющонів, грогів, глінтвейнів, пуншів); основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників; основи менеджменту; правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних споживачів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; 1-2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

## **2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за кваліфікацією бармена 5-го розряду**

### **2.1. При продовженні навчання**

Повна або базова загальна середня освіта.

### **2.2. При підвищенні кваліфікації**

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією бармена 4-го розряду; стаж роботи за кваліфікацією бармена 4-го розряду – не менше 1 року.

### **2.3. Після закінчення навчання**

Повна загальна середня освіта.

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією бармена 5-го розряду.

**3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників  
Професійна кваліфікація: бармен 5-го розряду  
Загальний фонд навчального часу - 509 годин**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин		
		Всього годин	БАР 5.1	БАР 5.2
1	Загальнопрофесійна підготовка			
2	Професійно-теоретична підготовка	118	70	48
3	Професійно-практична підготовка	368	84	284
4	Консультації	15		
5	Державна кваліфікаційна атестація	8		
<b>6</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4.5)</b>	<b>486</b>	<b>154</b>	<b>332</b>

**Перелік основних засобів навчання**

№ з/п	Найменування	Кількість на 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
<b>I</b>	<b>ОБЛАДНАННЯ</b>			
1.	Машина для нарізки гастрономічних продуктів		2	
2.	Вага електронна		5	
3.	Кавова машина		1	
4.	Піч надвисокої частоти		1	
5.	Електротостер		2	
6.	Гриль електричний		1	
7.	Холодильна шафа		1	
8.	Холодильна вітрина		1	
9.	Теплова вітрина		1	
10.	Десертна вітрина		1	
11.	Льодогенератор		1	
12.	Крашниця (подрібнювач льоду)		1	
13.	Посудомийна машина		1	
14.	POS-термінал		1	
15.	Принтер		3	
16.	Планшет	6		
17.	Водонагрівач		1	
18.	Мультимедійний проектор		1	
19.	Ноутбук		1	
20.	Мультимедійний екран		1	
21.	Барна стійка		1	
22.	Барні стільці		5	
23.	Обідні столи		15	

24.	Бенкетні столи		5	
25.	Підсобні столи		4	
26.	Приставний стіл (гарідон)		1	
27.	Міксер		3	
28.	Блендер		5	
29.	Кавомолка		1	
30.	Прес для citrusових (фрешниця)		1	
31.	Кухонний комбайн		1	
<b>II</b>	<b>ІНСТРУМЕНТ</b> (барна ложка, штопор універсальний (ніж сомельє), барні щипці, щипці для льоду, відкривачка для пляшок та консервів, барний організатор, корковиловлювач, совок для льоду, термощуп електронний, джезва, ложка для абсенту, айс-бокс, рімер, гейзер, стопер, джигер, шейкер, ножі та дошки розробні з кольоровим маркуванням, декантер, підставки для пляшок, ситечко-стрейнер, контейнер для льоду, мадлер, пітчер та інше)	В асортименті	В асортименті	
<b>III</b>	<b>ПОСУД ТА БЛІЗНА</b>			
1.	Мірний посуд	В асортименті	В асортименті	
2.	Порцеляновий посуд	В асортименті	В асортименті	
3.	Металевий посуд	В асортименті	В асортименті	
4.	Скляний посуд	В асортименті	В асортименті	
5.	Основні прибори	В асортименті	В асортименті	
6.	Допоміжні столові прибори	В асортименті	В асортименті	
7.	Столова білизна	В асортименті	В асортименті	