



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5123.ГН.55.40-2014
(позначення стандарту)

Професія: **Бармен**

Код: **5123**

Кваліфікація: **бармен 4, 5-го розрядів**

**Видання офіційне
Київ - 2014**



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від «9» вересня 2014 р. № 1029

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5123.GH.55.40-2014
(позначення стандарту)

Професія: **Бармен**

Код: **5123**

Кваліфікація: **бармен 4, 5-го розрядів**

Видання офіційне
Київ - 2014

Авторський колектив

Назарець Зінаїда Олексіївна –	методист Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області.
Ракленко Ірина Миколаївна –	викладач Державного професійно-технічного навчального закладу «Центр професійно-технічної освіти № 4 м. Харкова».
Сойфер Наталія Анатоліївна –	викладач Харківського професійного ліцею харчових технологій та торгівлі.
Білоус Тетяна Володимирівна –	майстер виробничого навчання Ізюмського професійного ліцею.
Потєєва Діна Миколаївна –	адміністратор ресторану «Місто» м. Харків.

Науковий консультант

Мостова Людмила Миколаївна –	кандидат технічних наук, доцент, завідувача кафедрою «Технології та організації ресторанного бізнесу» Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.
------------------------------	---

Рецензенти

Тронза Ліана Олександрівна –	директор ресторану «Райський уголок» м. Харків.
Чібісова Вікторія Петрівна –	завідувача відділом з підготовки робітничих професій та підвищення кваліфікації Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету.
Варапаєва Людмила Миронівна –	доцент кафедри готельного та ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Літературний редактор

Горєнкова Ольга Іванівна –	методист Науково- методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області.
----------------------------	---

Технічний редактор

Лисак Ольга Іванівна –

викладач Державного професійно-технічного навчального закладу «Центр професійно-технічної освіти № 4 м. Харкова».

Керівники проекту

Супрун В'ячеслав Васильович - директор департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки України.

Паржницький Віктор Валентинович - начальник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Багмут Ольга Миколаївна – методист вищої категорії відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Шнюкова Ірина Вадимівна – науковий співробітник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України.

РуслановаТетяна Олександрівна – директор Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області.

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту, замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою:

03035, м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 36.

Інститут інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України, відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти.

Телефон: (044) 248-91-16

*Примітка.

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Інституту інноваційних технологій та змісту освіти Міністерства освіти і науки України, відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти.

Загальні положення щодо реалізації ДСПТО

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії «Бармен» 4, 5 розрядів розроблено відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 року № 1238 «Про утворення міжвідомчої робочої групи з питань розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти» та статті 32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» та є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

У ПТНЗ першого атестаційного рівня тривалість професійного навчання на 4-й розряд складає 834 години, на 5-й розряд – 525 годин.

У ПТНЗ другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, якої набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50 % за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності в слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені строки навчання можуть бути продовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці («Техніка пошуку роботи», «Ділова етика і культура спілкування» тощо).

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника складена на основі кваліфікаційної характеристики професії «Бармен» (Випуск 65 „Торгівля і громадське харчування” Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20 серпня 1999 року № 918), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик включено, передбачені п. 7. „Загальних положень”, Випуск 1 «Професій працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності», Довідника кваліфікаційних характеристик професій

працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004р. №336 .

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

Обсяг навчального часу на обов'язкову компоненту змісту професійно-технічної освіти не може перевищувати 80 % загального фонду навчального часу, відповідно варіативний компонент – від 20 %.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин;

навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно із законодавством.

Професійно-технічні навчальні заклади, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційної атестації.

Під час прийому на перепідготовку або підвищення кваліфікації робітників професійно-технічним навчальним закладом здійснюється вхідний контроль знань, умінь та навичок у порядку, визначеному центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері освіти, за погодженням із заінтересованими центральними органами виконавчої влади.

Після завершення навчання кожний учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, установленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні (слухачі) допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних

характеристик, критеріїв оцінювання.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

Зразки диплома кваліфікованого робітника та свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 979 «Про затвердження зразків документів про професійно-технічну освіту».

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного
навчального закладу**

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)
підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5123 Бармен

2. Кваліфікація: бармен 4-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати:

асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних готових до споживання та змішаних напоїв, що складають класичну карту бару, закусок, страв і кондитерських виробів;

температурні режими подавання готових до споживання та змішаних напоїв, закусок, страв;

умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів, вимоги до якості барної продукції;

основи національного та безпечного харчування;

правила етикету і технологію обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі;

правила роботи закладів ресторанного господарства;

правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями;

Основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр..).

Правила проведення інвентаризації;

правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами;

форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними та дисконтними картками;

порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами;

програми і знижки, що діють у певні години і дні у закладах ресторанного господарства, правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій (РРО), барного інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;

правила експлуатації відео та аудіотехніки, R-keeper (1С);

іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму;

правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, основи галузевої економіки і підприємництва, правових знань, конфліктології.

Повинен вміти:

обслуговувати споживачів;
володіти комунікативними здібностями, базовим словесним запасом, пропонувати, демонструвати, реалізовувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові соки та мінеральні води), кондитерські вироби, закуски, страви;
готувати обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних, змішаних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок;
брати участь у розробці барних карт;
застосовувати різні способи декорування посуду для напоїв;
брати участь у проведенні інвентаризації бару;
складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та покупні товари;
відбракувати неякісні товари за органолептичними показниками;
забезпечувати зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання; оформляти вітрини та барну стійку, утримувати їх у належному стані;
експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру, R-keeper (1С);
контролювати дотримання споживачами культури поведінки;
вести необхідний облік, складати та здавати товарні звіти;
підраховувати та здавати гроші.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце;
дотримуватися норм технологічного процесу;
не допускати браку у роботі;
знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків;

володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. *Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб*

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень

«кваліфікований робітник» і стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта або буфетника 4-го розряду – не менше 1 року або 3-го розряду – не менше 2 років.

5.3. Після закінчення навчання

Професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень

«кваліфікований робітник» за професією бармена 4-го розряду; без вимог до стажу роботи.

6. *Сфера професійного використання випускника*

Заклади ресторанного господарства.

7. *Специфічні вимоги*

7.1. Вік: прийняття на роботу здійснюється після закінчення строку навчання відповідно до законодавства.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затвердженого наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження.

Типовий навчальний план

Професія: **Бармен**

Код: **5123**

Рівень кваліфікації:

4 розряд

Загальний фонд навчального часу – **849** годин

<i>№ з/п</i>	Навчальні предмети	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на практичні роботи</i>
1.	Загальнопрофесійна підготовка	74	4
1.1.	Інформаційні технології	17	4
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
1.3.	Основи правових знань	17	
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
1.5.	Резерв часу	15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	276	67
2.1.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	51	13
2.2.	Технологія приготування напоїв і коктейлів, та їх характеристика	55	16
2.3.	Кулінарна характеристика страв	12	2
2.4.	Торгово-технологічне обладнання	24	9
2.5.	Товарознавство продовольчих товарів	20	2
2.6.	Фізіологія харчування, санітарія і гігієна	17	
2.7.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	34	12
2.8.	Основи калькуляції і облік	24	13
2.9.	Професійна етика і психологія	24	
2.2.	Охорона праці	15	
3.	Професійно-практична підготовка	477	
3.1.	Виробниче навчання	204	
3.2.	Виробнича практика	273	
4.	Консультації	15	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4)	834	71

**Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень
для підготовки кваліфікованих робітників за професією
“Бармен”4-го розряду**

1. Кабінети

Організації обслуговування в барах і ресторанах
Технології приготування їжі
Обладнання підприємств харчування
Охорони праці
Санітарії та гігієни
Товарознавство продовольчих товарів
Іноземної мови
Інформаційних технологій

2. Лабораторії

Кухня-лабораторія з дегустаційною залою (навчальною аудиторією)
Навчальний бар

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватися при наявності обладнаного робочого місця;
- предмети «Інформаційні технології», «Правила дорожнього руху» вивчаються за згодою підприємств - замовників кадрів.

**Типова навчальна програма
з предмета
«Інформаційні технології»**

№ теми	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Інформація та інформаційні технології	2	
2	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	4	2
3	Мережні системи та сервіси	4	2

Всього годин:	10	4
---------------	-----------	----------

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології

Програми створення текстових і графічних документів. Стили оформлення та подання інформації.

Розробка фірмового стилю.

Мультимедійні технології.

Види і типи презентацій. Загальні відомості про засоби створення презентацій.

POWER POINT.

Лабораторно-практичні роботи

1. Створення презентацій. Тема: «Заклад, де я навчаюсь».
2. Створення презентацій. Тема: «Моя майбутня професія».

Тема 3. Мережні системи та сервіси

Основи мережних систем. Мережі на основі ПК. Локальні, корпоративні і глобальні мережі.

Загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції.

Основні мережні сервіси. Браузери.

Лабораторно-практичні роботи

1. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямом професії).
2. Створення публікацій «Інновації в професії».

Типова навчальна програма

з предмета

«Основи галузевої економіки і підприємництва»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.		1	
2.	Ресторанне господарство в галузевій	2	

	структурі економіки України		
3.	Науково-технічний прогрес і економічне зростання в закладах ресторанного господарства	2	
4.	Організація ресторанного господарства	3	
5.	Підприємство як суб'єкт господарювання	2	
6.	Кадри закладів ресторанного господарства	3	
7.	Продуктивність праці	1	
8.	Організація й оплата праці	3	
Всього годин:		17	

Тема 1. Предмет і роль курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва»
 Мета і зміст курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва».
 Необхідність вивчення курсу майбутніми кваліфікованими конкурентно-спроможними на ринку праці працівниками.

Тема 2. Ресторанне господарство в галузевій структурі економіки України

Поняття та класифікація галузей економіки України. Місце та роль ресторанного господарства в економіці України. Основні фактори, що впливають на формування галузевої структури підприємств ресторанного господарства України.

Тема 3. Науково-технічний прогрес економічного зростання в закладах ресторанного господарства

Науково-технічний прогрес (НТП) та науково-технічна революція (НТР). Основні напрямки науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.

Тема 4. Організація ресторанного господарства

Організація виробничо-торгівельної діяльності. Формування та структура господарського процесу в ЗРГ. Види послуг підприємств ресторанного господарства. Особливості діяльності основних типів підприємств ресторанного господарства.

Тема 5. Підприємство як суб'єкт господарювання

Закон України «Про підприємства». Загальна характеристика підприємств, форми власності. Розвиток і види підприємств. Функції підприємств. Організаційно-правові форми підприємств.

Тема 6. Кадри підприємства ресторанного господарства

Кадри підприємства, їх склад і структура. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства. Підготовка кадрів в Україні та фактори, що впливають на зміну професійно-кваліфікаційного складу кадрів підприємства.

Тема 7. Продуктивність праці

Поняття продуктивності праці. Показники продуктивності праці та методи її обчислення.

Тема 8. Організація й оплата праці

Організація трудової діяльності. Заробітна плата, її економічний зміст, форми і системи. Тарифна система оплати праці. Нові форми оплати праці, преміювання. Мотивація діяльності працівників.

Типова навчальна програма з предмета
«Основи правових знань»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Право - соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави	1	
2.	Конституційні основи України	5	
3.	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	1	
4.	Господарство і право	1	
5.	Захист господарчих прав та інтересів. Розгляд господарчих спорів	2	
6.	Праця, закон і ми	2	
7.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	2	
8.	Злочин і покарання	2	
9.	Правова охорона природи. Охорона природи - невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України	1	
	Всього годин:	17	

Тема 1. Право - соціальна цінність, складова частина загально-людської культури. Поняття та ознаки правової держави

Право у житті кожного з нас. Право - цінність - одна із засад державного і суспільного життя. Принципи права - його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.

Тема 2. Конституційні основи України

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного, таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейне життя тощо.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада - представницький орган

державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Президент України - глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України - вищий орган у системі органів виконавчої влади.

Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні.

Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Тема 3. Цивільне право і відносини, що ним регулюються

Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.

Тема 4. Господарство і право

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Суб'єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об'єднань.

Тема 5. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів

Загальні положення. Органи, що вирішують господарські спори. Закони, які використовуються для розв'язання господарських спорів.

Тема 6. Праця, закон і ми

Трудовий договір. Право громадян України на працю.

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Тема 7. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління.

Тема 8. Злочин і покарання

Поняття кримінального права та кримінальної відповідальності. Кримінальне законодавство. Загальні положення кримінального права. Злочин, його види та стадії. Склад злочину. Злочини проти власності.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Тема 9. Правова охорона природи. Охорона природи - невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України

Екологічне право та його роль у регулюванні системи "природа-людина-суспільство". Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Типова навчальна програма
з предмета
«Правила дорожнього руху»

№ теми	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення	1	
2	Обов'язки та права пасажирів і пішоходів	1	
3	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин	1	
4	Регулювання дорожнього руху	1	
5	Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів	1	
6	Особливі умови руху	1	
7	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків	1	
8	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1	
Всього годин:		8	

Тема 1. Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення
Правила дорожнього руху. Загальні положення. Терміни та визначення Закону України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників.

Закон України «Про дорожній рух». Порядок навчання різних груп населення Правилам дорожнього руху.

Аналіз дорожньо – транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни: пішохід, механічний транспортний засіб, мотоцикл, велосипед, причеп, напівпричеп, дорога, дозволена максимальна вага, прорізна частина, смуга руху, перехрестя, залізничний перехід, населений

пункт, зупинка, стоянка, обгін, поступити дорогу, переважне право. Визначення цих термінів.

Тема 2. Обов'язки та права пасажирів і пішоходів

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть санки, візок тощо

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою.

Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. «Знак»: «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту

Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.

Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин

Віковий ценз і вимоги до велосипедистів і водіїв мопедів, гужового транспорту і погоничів тварин. Технологічний стан і обладнання транспортних засобів. Документи водія. Обов'язки водія.

Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Заборони водію. Вимоги до водія велосипеда, гужового транспорту, погоничів тварин. Заборони водію велосипеда забороняється. Заборони водію гужового транспорту. Заборони погоничам тварин.

Небезпечні наслідки порушення вимог руху керуючими велосипедами, мопедами, гужовим транспортом і прогоном тварин.

Тема 4. Регулювання дорожнього руху

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках трас.

Типи світлофорів. Сигнали світлофора. Сигнали, що регулюють рух світлофорів. Вертикальні світлофори. Значення світлофорів.

Сигнали регулювальника (особи, уповноважені регулювати дорожній рух): руки, що витягнуті в сторони, опущені; права рука зігнута перед

грудьми; права рука витягнута вперед; рука, піднята вгору; інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

Тема 5. Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів

Правосторонній рух транспорту і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага – умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.

Поняття про шлях гальмування. Фактори, що впливають на величину шляху гальмування.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

Тема 6. Особливі умови руху

Перевезення пасажирів при буксируванні транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, за яких дозволяється навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і автобани, їх основні ознаки.

Рух по автомагістралях і автобанах.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил руху на гірських дорогах і крутих спусках.

Початок руху, маневрування. Обгін. Зупинка та стоянка. Рух по швидкісних дорогах. Рух по гірських дорогах. Рух і стоянка в темний час доби. Буксирування.

Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків

Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу.

Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.

Тема 8. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху

Соціально – економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР.

Поняття і види адміністративних порушень.

Кримінальна відповідальність.

Відповідальність за нанесення матеріальної та природо - екологічної шкоди.

Засоби адміністративного покарання.

Дисциплінарна відповідальність.

Суспільний вплив.

Громадянська відповідальність

Типова навчальна програма з предмета
“Організація обслуговування в барах та ресторанах”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Основні типи закладів ресторанного господарства	3	
3.	Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	1	
4.	Торгові приміщення, їх характеристика, обладнання	3	
5.	Меню і прейскурант, барна карта	6	
6.	Столовий посуд, прибори, білизна	6	
7.	Підготовка торгового залу та барної стійки до обслуговування споживачів	10	4
8.	Обслуговування споживачів	21	9
	Всього годин:	51	13

Тема 1. Вступ

Навчально-виховне завдання і структура предмета. Ресторанне господарство, як сфера підприємницької діяльності, його основні завдання, перспектива розвитку. Ознайомлення з освітньо-кваліфікаційною характеристикою і програмою з професії. Соціально-економічне значення професії. Вимоги до бармена, як працівника сфери послуг.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства .
 Характеристика ресторанів, барів, кафе, закусочних. Типи ресторанів і барів, їх класи. Види послуг, принципи розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Структура управління баром. Права та обов'язки робітників ресторану, бару.

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних і доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Торгові приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торгових приміщень: вестибюль з гардеробом, аванзал, торговий і банкетний зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Вестибюль з гардеробом і аванзал. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

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.

Банкетний зал, його характеристика.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення обладнання. Призначення, обладнання мийної. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими та торговими приміщеннями.

Тема 5. Меню, преїскурант, барна карта

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.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр.). Оформлення та послідовність розміщення.

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, види та характеристика.

Барний посуд. Шейкери, їх види (бостонський, стандартний). Інвентар і аксесуари бару. Мірний посуд (джигер, мірна склянка).

Тема 7. Підготовка торгового залу ресторану та бару до обслуговування споживачів

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. Одержання столової білизни, посуду і приборів перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів. Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів під час складання букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів для групи споживачів. Розміщення на столах карток меню і прейскурантів. Схеми сервіровки столів.

Оформлення барної стійки, організація робочого місця бармена. Особиста підготовка бармена до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.

Практичні роботи

1. Організувати робоче місце бармена. Підготувати обладнання бару до роботи.

2. Засервірувати столи додержуючись послідовності виконання сервіровки. Вправи з складання полотняних серветок.

3. Виконати попередню сервіровку. Схематично зобразити сервіровки столів.

Тема 8. Обслуговування споживачів

Процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, холодних і гарячих закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, гарячих напоїв, розрахунок із споживачами, прибирання використаного посуду.

Види сервісу (англійський, французький, російський, німецький).

Обслуговування споживачів за барною стійкою: привітання, подавання карти бару; приймання і оформлення замовлення; рекомендація напоїв і страв; послідовність виконання замовлення. Техніка наливання напоїв: порційний, вільний, комбінований. Розрахунки зі споживачами.

Подача страв і напоїв.. Основні методи подачі страв та напоїв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столу.

Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами.

Основні способи подачі страв і напоїв: холодних і гарячих закусок; перших страв; других страв; солодких страв; гарячих напоїв. Підбір посуду і приборів для подачі страв і напоїв.

Подача вино-горілчаних виробів і безалкогольних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі.

Сервіс тютюнових виробів.

Прибирання використаного посуду.

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.

Програми і знижки, що діють у певні години і дні у закладах ресторанного господарства

Розрахунок через комп'ютерно-касові системи (R – keeper).

Практичні роботи

1. Відпрацювання навичок техніки обслуговування споживачів за барною стійкою та в торговому залі.
2. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку із споживачами.
3. Прибирання використаного посуду та приборів.

Типова навчальна програма з предмета

“Технологія приготування та характеристика змішаних та гарячих напоїв”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Визначення, класифікація та технологія приготування змішаних напоїв	2	
3.	Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовуються як основа при приготуванні змішаних напоїв	5	
4.	Характеристика пом'якшуючо-згладжуючих компонентів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв	3	
5.	Характеристика основних алкогольних і безалкогольних напоїв, що використовуються як наповнювачі під час приготування змішаних напоїв	2	
6.	Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв	2	1

7.	Основи технології приготування змішаних напоїв	3	2
8.	Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв	5	4
9.	Технологія приготування алкогольних коктейлів	7	4
10.	Технологія приготування довгих змішаних напоїв	5	3
11.	Технологія приготування групових змішаних напоїв.	2	
12.	Приготування гарячих напоїв (чаю, кави)	3	2
	Всього годин:	40	16

Тема 1. Вступ

Загальні відомості про змішані напої. Харчова цінність і фізіологічна дія напоїв.

Значення технологічного процесу приготування змішаних напоїв у виробничій діяльності бару. Історія виникнення змішаних напоїв.

Роль сомельє в обслуговуванні споживачів.

Тема 2. Визначення, класифікація та технологія приготування змішаних напоїв

Визначення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю (алкогольні, безалкогольні), за об'ємом (короткі, середні, довгі, групові), за призначенням (аперитиви, пообідні, вечірні), за технологією приготування і використання специфічних компонентів (оригінальні коктейлі), за способом подавання (холодні, гарячі). Умовні формули побудови змішаних напоїв.

Характеристика бази приготування змішаного напою за вмістом алкоголю, цукру.

Призначення компонента, що пом'якшує (згладжує). Характеристика алкогольних і безалкогольних компонентів, що використовуються як пом'якшувально-згладжуючі під час приготування змішаних напоїв

Призначення смако-ароматичних компонентів (солідкі, солідко-ароматичні, гірко-ароматичні). Призначення наповнювача в змішаному напої. Характеристика алкогольних і безалкогольних наповнювачів.

Тема 3. Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовуються як основа при приготуванні змішаних напоїв

Класифікація алкогольних напоїв за вмістом спирту, цукру.

Горілка: основні сорти, хімічний склад, технологія виробництва. Настоянки гіркі. Хімічний склад. Технологія виробництва. Особливості технології виробництва бальзаму, його різновиди.

Використання пом'якшувально-згладжувальних компонентів, та наповнювачів у приготуванні змішаних напоїв на основі горілки, гірких настоянок.

Віскі: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання пом'якшувально-згладжувальних компонентів у приготуванні змішаних напоїв на основі віскі.

Джин: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання наповнювачів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв на основі джина.

Ром: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання пом'якшувально-згладжувальних компонентів у приготуванні змішаних напоїв на основі рому.

Бренді, коньяк: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Виноградні, фруктові-ягідні бренді, текіла. Використання пом'якшувально-згладжувальних компонентів та наповнювачів у приготуванні змішаних напоїв на основі коньяку, бренді.

Виноградні вина: основні сорти, хімічний склад, харчова цінність і смакові переваги, поняття про сортові, купажні та ординарні вина, особливості технології їх виробництва. Умови зберігання та реалізації вин. Супутні компоненти, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв на основі вин.

Тема 4. Характеристика пом'якшуючо-згладжуючих компонентів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв

Характеристика пом'якшувально-згладжувальних компонентів: ароматизуюча група (вермут, портвейн, мадера, херес). Хімічний склад, особливості процесу виробництва.

Сокова група (плодово-ягідні, овочеві соки).

Емульгаторна група (молоко, вершки, сметана, яйця, морозиво).

Характеристика смако-ароматичних компонентів. Три групи компонентів: солодка (цукор, цукрова пудра, сироп, мед), солодко-ароматична група – лікери (основні сорти, особливості технології виробництва); гірко-ароматична група (бальзами, міцноалкогольні біттери (гіркоти)).

Тема 5. Характеристика основних алкогольних і безалкогольних напоїв, що використовуються як наповнювачі під час приготування змішаних напоїв

Ігристі (білі, червоні, рожеві) і шипучі вина, їх характеристика. Типи і марки шампанських вин, особливості процесу їх виробництва.

Мінеральні води (натуральні, штучні). Асортимент столових і лікувальних мінеральних вод, їх характеристика. Вимоги до якості мінеральних вод, їх характеристика. Умови і термін їх зберігання.

Газовані напої (фруктова вода). Особливості їх виробництва, види та сорти. Безалкогольні напої, що готують у закладах ресторанного господарства.

Пиво, його види, особливості процесу виробництва. Вимоги до якості та правила зберігання.

Плодово-ягідні і овочеві соки. Молоко та молочні продукти.

Тема 6. Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв

Лід – основний супутній компонент у приготуванні змішаних напоїв, його різновиди (коктейльний, у брилах, у вигляді снігу та ін.), правила його приготування і зберігання.

Ароматичні модифікатори: рідкі (ефірні олії, харчові есенції, бальзами, біттери, гіркі настоянки, міцні ароматичні лікери, особливі соуси – тобаско і ін.); тверді - шоколад, розчинна кава, прянощі (мускатний горіх, ваніль, кориця, гвоздика); гарніри і топінги.

Сервіровка змішаних напоїв, їх оформлення.

Практична робота

Приготування компонентів і гарнірів для оформлення змішаних напоїв.

Тема 7. Основи технології приготування змішаних напоїв

Способи приготування змішаних напоїв Правила змішування компонентів напою в шейкері, блендері.

Дотримання принципу черговості і пропорційності.

Практична робота

Придбання навичок змішування компонентів напою, робота з барним посудом, інвентарем.

Тема 8. Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв

Поняття 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 техніка змішування компонентів змішаних напоїв.

Дотримання принципу черговості і пропорційності змішування компонентів змішаних напоїв. Підбір посуду, правила подавання. Вимоги до якості.

Практична робота

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.

Тема 9. Технологія приготування алкогольних коктейлів

Поняття про аперитиви, характеристика 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.

Вечірні коктейлі на основі джина, горілки, рому, бренді, їх визначення і класифікація.

Посуд для подавання і правила подавання коротких і середніх коктейлів, їх

оформлення.

Характеристика популярних коктейлів, що використовуються у закордонній практиці роботи барів.

Пообідні (десертні) коктейлі, їх визначення і класифікація. Характеристика груп пообідніх коктейлів, особливості приготування класичних пообідніх коктейлів.

Класична група (шарові).

Підсолоджуючи група (sau).

Емульгаторна група.

Практичні роботи

1. Придбання навичок змішування коротких і середніх алкогольних коктейлів.
2. Приготування коктейлів за стандартами ІВА.

Тема 10. Технологія приготування довгих змішаних напоїв

Поняття про довгі змішані напої.

Особливості приготування і подавання довгих змішаних напоїв.

Вимоги до якості.

Довгі змішані напої: хайболи, баки, ріккі, колінзи, фіси, дейзи, фікси, джулепи, коблери, кулери, сенгері, фліпи, слінги.

Практичні роботи

1. Набуття навичок приготування довгих змішаних напоїв.
2. Приготування довгих змішаних напоїв за стандартами ІВА.

Тема 11. Технологія приготування групових змішаних напоїв

Види, технологія приготування нескладних групових змішаних напоїв: гроги, глінтвейни, крющони. Норми виходу, вимоги до якості, терміни реалізації.

Тема 12. Приготування гарячих напоїв (чаю, кави)

Класифікація гарячих напоїв.

Кава, її види. Правила приготування і подавання. Правила приготування кави в кавоварках типу „Еспрес”.

Чай, види чаю. Правила заварювання. Правила приготування і подавання.

Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад), що реалізуються в барах. Правила приготування і подавання. Вимоги до якості.

Практична робота

Набуття навичок приготування та подавання гарячих напоїв.

Типова навчальна програма з предмета
“Кулінарна характеристика страв”

№	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Вступ . Кулінарна характеристика перших страв	1	
2.	Кулінарна характеристика соусів	1	
3.	Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	4	2
4.	Кулінарна характеристика страв та гарнірів з овочів	1	
5.	Кулінарна характеристика рибних гарячих страв та морепродуктів	1	
6.	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	1	
7.	Кулінарна характеристика борошняних виробів	1	
8.	Кулінарна характеристика солодких страв	1	
9.	Кулінарна характеристика борошняних кондитерських виробів	1	
Всього годин:		12	2

Тема 1. Вступ. Кулінарна характеристика перших страв

Мета і завдання предмета.

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах під час теплової обробки.

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, посуд, що використовують для подавання страв. Характеристика бульйонів та гарнірів до них. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 2. Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, технологія приготування, основні способи подавання. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Тема 3. Кулінарна характеристика холодних і гарячих закусок

Кулінарна характеристика холодних закусок: класифікація, технологія приготування, основні способи подавання. Характеристика найбільш

поширених закусок, салатів-коктейлів, бутербродів (відкриті, закриті, канапе), барних закусок на шпажках. Технологія приготування гарячих закусок нескладного приготування. Вимоги до якості холодних закусок, умови і терміни зберігання.

Практична робота

Приготування обмеженого асортименту холодних і гарячих закусок. Підбір посуду. Вимоги до якості.

Тема 4. Кулінарна характеристика страв та гарнірів з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді. Особливості приготування, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 5. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв та морепродуктів

Кулінарна характеристика гарячих страв з риби та морепродуктів у відвареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса, птиці у відвареному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, птиці, субпродуктів. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви, страви з птиці. Особливості приготування, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 7. Кулінарна характеристика борошняних виробів

Кулінарна характеристика борошняних страв. Особливості приготування борошняних страв та виробів. Асортимент, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Тема 8. Кулінарна характеристика солодких страв

Класифікація, асортимент та кулінарна характеристика солодких страв. Правила подавання, особливості приготування вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Тема 9. Кулінарна характеристика борошняних кондитерських виробів

Асортимент борошняних кондитерських виробів. Особливості приготування, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.

Типова навчальна програма з предмета.

„Торгово-технологічне обладнання”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Загальні відомості про обладнання	1	
2.	Механічне обладнання	4	2
3.	Теплове обладнання	4	2
4.	Обладнання для роздавання їжі	2	
5.	Холодильне обладнання	5	
6.	Реєстратори розрахункових операцій	6	4
7.	Відео- та аудіотехніка	2	1
Всього годин:		24	9

Тема 1. Загальні відомості про обладнання

Основні напрямки механізації виробничих процесів. Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація технічного обладнання закладів ресторанного господарства.

Загальні відомості про обладнання і механізми.

Тема 2. Механічне обладнання

Характеристика механічного обладнання в закладах ресторанного господарства.

Обладнання для нарізання хліба та гастрономічних товарів (слайсери), їх типи, призначення, будова.

Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці.

Обладнання для приготування змішаних напоїв: змішувальні установки, їх типи, призначення. Будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Блендери, їх типи, призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.

Обладнання для подрібнення зерен кави – кавомолки, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Обладнання – екстрактори для відтискання соку (шнекові, дискові, фрешиці), будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Практичні роботи

1. Робота на слайсерах, хліборізках, блендерах, змішувальних установках, кавомолках.

2. Підготовка обладнання до роботи, правила роботи, безпечні методи праці. Набуття експлуатаційних навичок, ознайомлення з технічною документацією.

Тема 3. Теплове обладнання

Класифікація теплового обладнання. Поняття про НВЧ і ІЧ-обігрів. Електричні плити з скляно-керамічною поверхнею, індукційні; принцип дії, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Електрокавоварки, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Мікрохвильові печі, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Електрофритюрниці, електрогрилі, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці

Практичні роботи

1. Підготовка та правила експлуатації теплового обладнання. Технічні вимоги безпеки праці (за натуральними зразками, схемами, плакатами, інструкціями).

2. Набуття експлуатаційних навичок, ознайомлення с технічною документацією.

Тема 4. Обладнання для роздавання їжі

Вітрини теплові барні, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Обладнання для шведського столу, призначення, склад, технічні вимоги безпеки праці. Пересувні візки, призначення, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 5. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Класифікація холодильного обладнання. Холодильні, прилавки, вітрини, льодогенератори, їх типи, призначення. Правила експлуатації, технічні характеристики. Апарати для охолодження та розливу пива, характеристика, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 6. Реєстратори розрахункових операцій

Характеристика сучасних реєстраторів розрахункових операцій. Основні функціональні характеристики реєстраторів розрахункових операцій (РРО). Програмування на реєстраторах розрахункових операцій (РРО). Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці.

Практична робота

Правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій (РРО). Набуття навичок з експлуатації реєстраторів розрахункових операцій (РРО).

Тема 7. Відео- та аудіотехніка

Типи, призначення, будова, правила експлуатації, безпечні прийоми праці з відео- і аудіотехнікою.

Практична робота

Набуття експлуатаційних навичок, ознайомлення с технічною документацією.

Типова навчальна програма з предмета
“Товарознавство продовольчих товарів”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів	1	
2.	Вино-горілчані напої	4	
3.	Смакові товари	2	
4.	Цукор, мед, кондитерські вироби	2	1
5.	Молоко та молочні товари	2	
6.	Яйця	1	
7.	Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі	2	
8.	Риба, рибні товари та морепродукти	2	
9.	М'ясо та м'ясні товари	2	1
10.	Харчові жири	1	
11.	Хлібобулочні вироби	1	
Всього годин:		20	2

Тема 1. Загальна характеристика основ товарознавства продовольчих товарів

Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів.

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин.

Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.

Класифікація продовольчих товарів. Поняття про асортимент, види, групи, сорти.

Тема 2. Вино-горілчані напої

Споживчі властивості алкогольних, виноградних вин, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв і мінеральної води.

Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, технологія виробництва, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження.

Тема 3. Смакові товари

Значення смакових товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу.

Класифікація смакових товарів на групи, види, типи, сорти.

Характеристика основних груп смакових товарів (чай і чайні напої, кава та кавові напої, прянощі та приправи, кухонна сіль, харчові кислоти, тютюн і тютюнові вироби). Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, виробництво, асортимент, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 4. Цукор, мед, кондитерські вироби

Цукор. Споживчі властивості, асортимент, його відмінні особливості. Вимоги до якості та зберігання цукру.

Мед. Споживчі властивості. Класифікація. Відмінні особливості асортименту. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання меду.

Кондитерські вироби. Споживчі властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів. Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

Практична робота

Вивчення асортименту кондитерських виробів.

Тема 5. Молоко та молочні товари

Споживчі властивості молока та молочних товарів.

Характеристика молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів, сирів, морозива.

Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів, морозива.

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Тема 6. Яйця

Споживчі властивості яєць.

Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Тема 7. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі

Споживчі властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів

Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження. Хвороби свіжих овочів і плодів, причини їх появи та заходи попередження.

Тема 8. Риба, рибні товари та морепродукти

Споживчі властивості риби. Характеристика основних промислових риб (тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, камбалових, окуневих, осетрових, лососєвих).

Класифікація рибних товарів. Класифікація морепродуктів, їх споживчі властивості, асортимент. Характеристика солоної, сушеної, в'яленої та копченої риби, баликових виробів; рибоконсерви та презерви; ікра риб; рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Вимоги до якості, зберігання риби, рибних товарів і морепродуктів.

Тема 9. М'ясо та м'ясні товари

Споживчі властивості м'яса та м'ясних товарів. Значення м'яса, м'ясних товарів у харчуванні та їх характеристика.

Відмінні особливості асортименту та споживчих властивостей м'ясних товарів - ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів.

Характеристика асортименту нових видів м'ясних товарів.

Вимоги до якості. Режим зберігання, використання в в закладах ресторанного господарства.

Практична робота

Вивчення асортименту м'ясних товарів.

Тема 10. Харчові жири

Споживчі властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні: властивості жирів, вплив вмісту жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів. Характеристика нових видів харчових жирів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Тема 11. Хлібобулочні вироби

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент і його характеристика. Спеціальні сорти хлібобулочних виробів.

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Характеристика нових видів хлібобулочних виробів.

Шляхи підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів. Шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.

**Типова навчальна програма
з предмета**

“Фізіологія харчування, санітарія і гігієна”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Основи фізіології харчування	2	
2.	Основи епідеміології	2	
3.	Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика	2	
4.	Санітарні-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства	4	
5.	Санітарні-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізація готової їжі	4	
6.	Особиста та фахова гігієна працівників ресторанного господарства	3	
	Всього годин:	17	

Тема 1. Основи фізіології харчування

Програма та завдання курсу. Біологічне значення їжі. Хімічний склад. Основні поживчі речовини та їх значення для організму. Білки, їх значення. Продукти багаті білками. Добова норма, калорійність. Вуглеводи, їх значення, норма. Перетворення вуглеводів у жири в разі надлишкового харчування. Жири, їх значення. Рациональне співвідношення тваринних та рослинних жирів. Мінеральні солі, їх значення в харчуванні. Солі заліза, натрію, калію, фосфору, кальцію, йоду. Вода, значення для організму, норми споживання. Вітаміни, їх значення в харчуванні. Поняття про гіповітаміноз та авітаміноз. Водорозчинні жиророзчинні вітаміни. Зберігання вітамінів під час кулінарної обробки продуктів. Процес травлення. Поняття засвоюваності їжі.

Тема 2. Основи епідеміології

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Мікроби, що викликають псування харчових продуктів. Поняття про бродіння, використання в харчовій промисловості та ресторанному господарстві (бродіння тіста, квашення капусти та інше)

Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. небезпека бактеріоносіїв, що працюють на підприємствах ресторанного господарства. Харчові інфекції: джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій. Венеричні захворювання, їх попередження. Профілактика СНІДу.

Тема 3. Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика

Харчові отруєння, їх класифікація. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації.

Харчові токсикоінфекції. Умовно-патогенні мікроби, що викликають харчові токсикоінфекції (кишкова паличка, паличка протей). Роль кишкової палички та палички протей у виникненні токсикоінфекцій. Кишкова паличка – показник забруднення підприємств. Заходи профілактики токсикоінфекцій.

Харчові інтоксикації. Отруєння токсином стафілокока. Продукти, з якими пов'язане це отруєння. Заходи профілактики. Ботулізм. Причини виникнення отруєння. Основні заходи попередження ботулізму.

Харчові отруєння небактеріального походження. Отруєння продуктами рослинного та тваринного походження. Заходи профілактики. Гельмінтози, їх види, способи зараження. Заходи попередження.

Тема 4. Санітарні-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства

Санітарні-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення утримання закладів ресторанного господарства.

Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць.

Санітарні– гігієнічні вимоги до утримання приміщень. Способи та засоби прибирання приміщень. Правила користування миючими та дезинфікуючими засобами, способи їх приготування. Інвентар для прибирання приміщень.

Боротьба з комахами (дезинсекція). Фізичні та хімічні засоби боротьби з ними. Методи та засоби боротьби з гризунами (дератизація).

Санітарні– гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю. Неприпустимість використання обробних дощок не за призначенням. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Санітарні-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізація готової їжі

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на отримання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки. Санітарні вимоги до нарізання хліба,

приготування фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

Санітарні- гігієнічні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів. Значення дотримання температурного режиму та тривалості обробки для попередження харчових отруєнь. Санітарні-гігієнічні вимоги до обробки яєць. Використання ароматичних речовин та харчових барвників

Терміни зберігання та реалізації страв. Небезпека наявності мікробів у готових стравах та кулінарних виробів.

Тема 6. Особиста та фахова гігієна працівників ресторанного господарства

Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

Догляд за шкірою тіла та рук, нігтями, волоссям – заходи попередження захворювань.

Правила миття та дезінфекції рук. Неприпустимість роботи у випадках гнійничкових захворюваннях шкіри рук, ангінах, захворюваннях зубів та катарах верхніх дихальних шляхів. Чищення одягу, взуття.

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.

Медичний огляд та обстеження на виявлення бактеріо- та глистоносіїв, туберкульозу, шкірних та венеричних захворювань. Захворювання, що не дозволяють працювати в закладах ресторанного господарства.

Особиста медична книжка працівника, порядок її оформлення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

Типова навчальна програма

з предмета “

Іноземна мова за професійним спрямуванням“

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них практичні роботи
1.	Вступ. Знайомство	8	3
2.	Приймання замовлення	8	3
3.	Обслуговування споживачів	8	3
4.	Характеристика напоїв, страв і виробів	10	3
	Всього годин:	34	12

Тема 1. Вступ. Знайомство

Мета і завдання курсу.

Лексика: Форми привітання, знайомство, запрошення, подяка, прощання. Посуд, інвентар, обладнання. Годинник, календар.

Граматика: Іменник, його множина. Артиклі. Наказовий спосіб дієслова. Прийменники з поняттями місця, часу і календаря.

Практична робота

Виконання граматичних вправ, побудова коротких діалогів

Тема 2. Приймання замовлення

Лексика: Приймання замовлення, складові частини меню, преїскуранту. Напої, фрукти, ягоди, овочі, холодні і гарячі закуски. Технологічні операції з їх приготування. Тютюнові вироби.

Граматика: Іменники у функції означення, відмінювання іменників. Прикметники. Кількісні, порядкові і дробові числівники.

Практична робота

Переклад рецептів напоїв, закусок. Складання тематичних діалогів.

Тема 3. Обслуговування споживачів

Лексика: розрахунок з споживачами. М'ясо та м'ясні товари. Риба, рибні товари, продукти моря. Гарніри. Спеції та прянощі. Технологічні операції з приготування страв.

Граматика: Теперішній, минулий і майбутній неозначений час. Типи питальних речень. Заперечні речення.

Практична робота

1. Переклад рецептів страв. Розгляд різноманітних меню, преїскурантів.

2. Складання тематичних діалогів.

Тема 4. Характеристика напоїв, страв і виробів

Лексика: Хлібобулочні і кондитерські вироби, десерти. Молоко та молочні вироби. Технологічні операції з їх приготування.

Граматика: Дієприкметники. Особові, присвійні, кількісні, неозначені займенники.

Практична робота

1. Характеристика напоїв, закусок, страв і виробів.

2. Складання діалогів «У барі».

Типова навчальна програма

з предмета
“Основи калькуляції та обліку”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Прийоми обчислень. Відсоткові обчислення та пропорційне ділення	3	2
3	Калькуляція	5	4
4.	Загальні принципи організації обліку у ресторанному господарстві	3	1
5.	Облік сировини та готової продукції	4	2
6.	Облік касових та розрахункових операцій	4	2
7.	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	3	2
	Всього годин:	24	13

Тема 1. Вступ

Заклади ресторанного господарства, загальні положення. Вимоги щодо організації діяльності ресторанного господарства.

Тема 2. Прийоми обчислень. Відсоткові обчислення та пропорційне ділення

Прийоми усного складання, віднімання, множення та ділення.

Поняття про відсоток. Відсоткові обчислення. Складне пропорційне ділення. Просте пропорційне ділення.

Тема 3. Калькуляція

Поняття про господарський облік. Облікові вимірювачі. Види господарського обліку. Знайомство зі Збірником рецептур. Правила роботи зі Збірником рецептур. Калькуляція, загальні поняття. Розрахунок міцності та вартості, змішаних напоїв.

Практична робота

Розрахувати міцність напоїв, виходячи з принципу калькулювання.

Тема 4. Загальні принципи організації обліку у ресторанному господарстві

Поняття про матеріальну відповідальність та її види. Форми матеріальної відповідальності. Документи обліку, їх роль у здійсненні контролю. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів.

Практична робота

Оформлення документів матеріальної відповідальності.

Тема 5. Облік сировини та готової продукції

Завдання та організація 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.

Практична робота

Описати принцип отримання продуктів, їх розподілу, контролю за якістю їх у коморі та обліку готової продукції через барну стійку.

Тема 6. Облік касових та розрахункових операцій

Поняття про касові та розрахункові операції. Документальне оформлення касових та розрахункових операцій з приймання та видачі готівки. Безготівковий облік під час обслуговування делегатів з'їздів, конференцій, учасників нарад, туристів. Розрахунок за гарантійними листами організацій. Заповнення розрахункових квитанцій та контрольно-облікових реєстрів обороту.

Практичні роботи

1. Заповнити розрахункові квитанції та КОРО.
2. Оформити здавання виручки з каси готівкових та безготівкових коштів.

Тема 7. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Мета та завдання інвентаризації. Види інвентаризації. Терміни та порядок проведення інвентаризації. Порядок виявлення та затвердження підсумків інвентаризації. Документальне оформлення малоцінних та швидко-зношуваних предметів. Контроль за якістю проведення інвентаризації.

Практична робота

Заповнити супроводжуючі документи інвентаризації.

**Типова навчальна програма
з предмета
“Професійна етика і психологія”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Професійна етика і психологія	2	
2.	Психологія ділового спілкування	7	
3.	Конфліктологія	4	
4.	Психологія споживачів	5	
5.	Імідж	6	
	Всього годин:	24	

Тема 1. Професійна етика і психологія

Основні поняття професійної етики та професійної психології. Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей.

Тема 2. Психологія ділового спілкування

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Репрезентативні системи, типи людей: здоровий, аудіальний, кінестетик, “комп’ютер”. Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан, пойнтири в спілкуванні.

Тема 3. Конфліктологія

Різновиди конфліктів, стратегії розв’язання конфліктів. Трансактний аналіз у розв’язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв’язання суперечок.

Тема 4. Психологія споживачів

Типи споживачів, та їх характеристика. Торговий діалог. Привертання уваги споживачів. Пробудження зацікавленості споживачів. Міжнародний етикет. Правила етикету.

Тема 5. Імідж

Поняття про стиль, імідж. Особистий імідж. Імідж закладу. Формування іміджу.

Типова навчальна програма з предмета
«Охорона праці»

№ з/п	Тема	Кількість годин:	
		Всього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Правові та організаційні основи охорони праці.	2	
2.	Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	5	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	2	
4.	Основи електробезпеки	2	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	2	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	2	
Всього:		15	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди».

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за

порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці на відповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно – виробничі, методико – профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

Створення безпечних умов праці при обслуговуванні споживачів в барах та ресторанах. Захист від дії хімічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів: спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту при обслуговуванні споживачів в барах та ресторанах. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих

метеорологічних умов. Мікроклімат барів, ресторанів та інших виробничих приміщень.

Прилади контролю безпечних умов праці на робочому місці бармена. Правила догляду за обладнанням барів та ресторанів, їх безпечна експлуатація.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій, які характерні для бармена: Ураження електричним струмом, травматизм очей, опіки, ураження дихальних шляхів, механічні пошкодження, порізи. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці бармена. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, стримання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на безпеку праці.

Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання барів та ресторанів та інших будівель і споруд.

Особливості безпеки праці барменів. Можливі наслідки недотримання правил безпеки праці при виконанні робіт у барах та ресторанах.

Приклади контролю безпечних умов праці бармена. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки.

Організація роботи з охорони праці працівників барів та ресторанів. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень барів та ресторанів у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухознахист

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях: порушення правил використання опалювальних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, заpalення, самозаpalення, горіння, тління. Легкозаймисті й горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для

пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико – хімічних властивостей і параметрів палих речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкненому просторі. Механізм горіння аерозолів.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.

Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Правила роботи на електронно – обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки.

Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально – профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією.

Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи.

Надання першої допомоги при непритомненні (втраті свідомості), шоці, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном.

Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Типова навчальна програма з

виробничого навчання

Професія: **Бармен**
Код: **5123**
Кваліфікація: **4 розряд**

№ з/п	Тема	Кількість годин
I. Виробниче навчання у лабораторії		
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні	6
2.	Виконання етапів підготовки торгового залу, барної стійки та вітрини до роботи та процесу обслуговування споживачів	60
	Всього годин:	66
II. Виробниче навчання на виробництві		
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.	6
2.	Ознайомлення з роботою виробничих цехів та торгових приміщень в закладах ресторанного господарства	12
3.	Процес підготовки торгового залу, барної стійки та вітрини до обслуговування споживачів.	12
4.	Процес обслуговування споживачів.	42
5.	Процес приготування, презентації та подачі змішаних та гарячих напоїв	66
	Всього годин:	138
III. Виробнича практика		
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	7
2.	Самостійне виконання робіт за професією “Бармен” 4-го розряду Кваліфікаційна пробна робота	266
	Всього годин:	273
	Разом:	477

I. Виробниче навчання у лабораторії

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні

Ознайомлення учнів із загальною характеристикою навчального процесу. Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Ознайомлення з освітньо-кваліфікаційною характеристикою бармена 4 розряду. Організація робочого місця 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.

Пожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж. Правила поведінки учнів при виникненні пожеж: порядок виклику пожежної команди, користування засобами пожежогасіння. Будова і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Екскурсія до закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Виконання етапів підготовки торгового залу, барної стійки та вітрини до роботи та процесу обслуговування споживачів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, охорони праці. Меню та преїскурант. Основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр.). Оформлення карт та послідовність розміщення напоїв. Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу, барної стійки та вітрини до роботи та процесу обслуговування споживачів

Вправи

Складання різних видів меню з врахуванням пори року.

Складання основних типів барних карт (класичної, винної, дегустаційної, сезонної, чайної, коктейльної, кальяної, сигарної і пр.). Оформлення та послідовність розміщення.

Складання преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті виногорілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Підбір столового та барного посуду, приборів і столової білизни для обслуговування споживачів, одержання і актування.

Облік та зберігання.

Засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, посуду. Накривання столів скатертинами. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка бармена до роботи.

Підготовка барної стійки та вітрини, організація робочого місця бармена.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Інструктаж з питань охорони праці та пожежної безпеки в закладах ресторанного господарства (проводять працівники відповідних служб закладів).

Ознайомлення із структурою і характером ресторанного господарства

Ознайомлення з робочим місцем бармена.

Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів та торгових приміщень в закладах ресторанного господарства

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця, охорона праці під час роботи у виробничих цехах.

Ознайомлення з виробничими цехами, їх обладнанням.

Ознайомлення з асортиментом закусок, страв, напоїв та кондитерських виробів. Правила зберігання.

Вправи

Приготування, порціонування та оформлення холодних та гарячих закусок, солодких страв.

Тема 3. Процес підготовки торгового залу, барної стійки та вітрини до обслуговування споживачів

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця, охорона праці під час роботи.

Вправи

Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового та барного посуду.

Перевірка якості миття посуду, прасування білизни.

Підготовка торгового залу, провітрювання і прибирання.

Засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів.

Накриття столів скатертинами. Складання полотняних серветок.

Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка бармена до роботи.

Підготовка барної стійки та вітрини, організація робочого місця бармена.

Складання заявки на продукти, їх отримання і розміщення.

Тема 4. Процес обслуговування споживачів

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця бармена і безпеки праці.

Вправи

Зустріч і розміщення споживачів за столом. Подача меню і преїскуранту, карти вин, карти коктейлів, карти бару. Прийом замовлення. Додаткова сервіровка столів. Подача закусок, страв, гарячих напоїв, вино-горілчаних виробів, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Розрахунок із споживачами, в тому числі за кредитними та дисконтними картками, через систему R – keeper ; програми і знижки, що діють у певні години і дні у закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Процес приготування, презентації та подачі змішаних та гарячих напоїв

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця і безпеки праці.

Вправи

Способи приготування змішаних напоїв. Техніка відмірювання компонентів.

Підготовка посуду згідно технології приготування. Набуття навичок приготування гарнірів та елементів оформлення.

Набуття навичок приготування, оформлення, та подавання безалкогольних змішаних напоїв.

Набуття навичок приготування, оформлення, та подавання алкогольних змішаних напоїв.

Відпрацювання навичок вільного наливу алкогольних напоїв.

Приготування та подавання гарячих напоїв (чай, кава, гарячий шоколад та ін.).

III. Виробнича практика

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства.

Інструктаж з питань охорони праці та пожежної безпеки в закладах ресторанного господарства (проводять працівники відповідних служб закладів).

Ознайомлення із структурою і характером ресторанного господарства. Ознайомлення з новітніми технологіями, які використовуються в ресторанному господарстві, асортиментом послуг, основними правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, з робочим місцем бармена, системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними із збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з порядком отримання форменого одягу, правилами використання та збереження його, правилами санітарії та гігієни, заходами з охорони праці.

Тема 2. Самостійне виконання робіт за професією “Бармен” 4-го розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці бармена 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з

підприємствами - замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

1. Скласти прейскурант для різних типів підприємств ресторанного господарства.
 2. Скласти карту вин для різних типів підприємств ресторанного господарства.
 3. Скласти карту коктейлів для різних видів барів.
 4. Скласти меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.
 5. Організувати робоче місце бармена.
 6. Продемонструвати правила полірування скляного посуду. Техніка перенесення скляного посуду.
 7. Продемонструвати полірування столового порцелянового посуду та столових приборів, техніка перенесення.
 8. Продемонструвати прийоми роботи з підносом у торговому залі.
 9. Продемонструвати прийом складання полотняних серветок.
 10. Продемонструвати техніку сервірування столів, послідовність виконання.
 11. Продемонструвати зустріч споживачів, розміщення їх за столом, подавання меню і прийом замовлення.
 12. Приготувати та подати холодні закуски: з рибних продуктів та морепродуктів, м'ясних продуктів, птиці, сиру.
 13. Приготувати та подати гарячі закуски: з рибних продуктів та морепродуктів, м'ясних продуктів, птиці, сиру.
 14. Приготувати та подати солодкі страви: фрукти, плоди та ягоди натуральні, фруктові десерти, морозиво.
 15. Продемонструвати техніку подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.
 16. Продемонструвати правила відкоркування пляшок, техніку налівання вино-горілчаних виробів.
 17. Продемонструвати прийоми наливання алкогольних напоїв.
- Підібрати посуд для різноманітних алкогольних напоїв.
18. Приготувати та подати коктейль-аперитив.
 19. Приготувати та подати коктейль Сауер.
 20. Приготувати та подати коктейль класичної групи.
 21. Приготувати та подати коктейль солодкої групи сау.
 22. Приготувати та подати коктейль групи кордіал.
 23. Приготувати та подати коктейль емульгаторної групи.
 24. Приготувати та подати коктейль за стандартами ІВА.
 25. Приготувати та подати довгий змішаний напій.
 26. Приготувати та подати гарячий напій.

27. Заповнити бланк рахунку, подати споживачеві. Здійснити розрахунок споживача.

28. Продемонструвати прийоми збирання використаного посуду, приборів, столової білизни.

29. Провести розрахунок із споживачами через РРО.

30. Продемонструвати техніку роботи на РРО.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія:	Бармен
Код:	5123
Кваліфікація:	4 розряд

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ

1. Нормативно-правові акти; положення, інструкції, інші керівні матеріали і документи стосовно продукції, яка реалізується в закладах ресторанного господарства.
2. Основи законодавства про працю.
3. Асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних готових до споживання та змішаних напоїв.
4. Кулінарну характеристику страв і напоїв.
5. Товарознавчу характеристику продуктів та напоїв.
6. Форми складання серветок.
7. Правила оформлення столу.
8. Карти бару (класичну, винну, пивну, дегустаційну, сезонну, чайну, кавову, коктейльну, кальяну, сигарну і пр.), структура, порядок запису страв і напоїв.
9. Правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення, якості.
10. Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв.
11. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в т.ч. через систему R – keeper.
12. Види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання.
13. Правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій, барного інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі.
14. Правила роботи закладів ресторанного господарства.
15. Санітарні – гігієнічні правила для закладів ресторанного господарства.
16. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами.
17. Правила проведення інвентаризації.
18. Основи психології та конфліктології.
19. Принципи професійної етики.
20. Іноземну мову в межах розмовного мінімуму.
21. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

22. Економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків.

ВМІЄ

1. Організовувати робоче місце.
2. Дотримуватися вимог безпеки праці при виконанні робіт.
3. Складати карти бару (класичну, винну, дегустаційну, сезонну, чайну, коктейльну, кальяну, сигарну і пр.).
4. Підбирати посуд та прибори для подачі закусок, страв, напоїв.
5. Підготувати торговий зал та барну стійку до обслуговування споживачів,
6. Отримувати посуд, прибори, столову білизну.
7. Полірувати посуд, прибори.
8. Складати серветки різними способами.
9. Здійснювати попередню сервіровку столів.
10. Здійснювати додаткове сервірування столу згідно замовлення.
11. Приймати замовлення та проводити розрахунки через реєстратори розрахункових операцій, в т. ч. через систему R – keeper.
12. Спілкуватися з споживачами однією розмовною іноземною мовою.
13. Готувати обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних змішаних напоїв; холодних і гарячих страв, закусок.
14. Отримувати страви.
15. Пропонувати, демонструвати, реалізовувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові соки та мінеральні води), кондитерські вироби).
16. Подавати страви і напої різними способами.
17. Пропонувати, демонструвати, реалізувати алкогольні та безалкогольні Напої.
18. Оформляти рахунки і розраховувати по них споживачів.
19. Прибирати використаний посуд та прибори.
20. Замінювати столову білизну.
21. Складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та покупні Товари.
22. Складати та здавати товарні звіти; підраховувати та здавати гроші.
23. Проводити інвентаризацію.
24. Експлуатувати відповідні види торгово - технологічного обладнання.
25. Використовувати барний інвентар, інструмент, посуд в технологічному процесі.

**ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ОBOB'ЯЗКОВИХ
ЗАСOБІВ НАВЧАННЯ**

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Приміт ка
		Для індивіду- ального кори- стування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	ОБЛАДНАННЯ			
1.	Машина для нарізки гастрономічних продуктів	1	2	
2.	Вага електронна	1	5	
3.	Експрес кавоварка	1	3	
4.	Піч надвисокої частоти	1	1	
5.	Електротостер	1	2	
6.	Гриль електричний	1	1	
7.	Холодильна шафа	1	1	
8.	Льодогенератор	1	1	
9.	Реєстратор розрахункових операцій	1	3	
10.	Обідні столи	1	15	
11.	Банкетні столи	1	5	
12.	Підсобні столи	1	4	
13.	Приставний стіл (гарідон)	1	1	
14.	Міксер	1	3	
15.	Блендер	1	5	
16.	Кавомолка	1	1	
17.	Прес для цитрусових (фрешниця)	1	1	
18.	Кухонний комбайн	1	1	
	ІНСТРУМЕНТ			
1.	Штопор універсальний	1	5	
2.	Відкривачка для пляшок	1	5	
3.	Відкривачка для консервів	1	3	
4.	Корковиловлjučач	1	5	
5.	Щипці для відкривання пляшок	1	3	
6.	Ножі	1	15	
7.	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	15	
8.	Декантор	1	10	
9.	Підставки для пляшок	1	5	
10.	Шейкер	1	5	
11.	Барна ложка	1	10	

12.	Барні щипці	1	10	
13.	Щипці для льоду	1	5	
14.	Ситечко-стрейнер	1	5	
15.	Контейнер для льоду	1	4	
16.	Мадлер	1	1	
	ПОСУД ТА БІЛИЗНА			
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	



Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123.ГН.55.40-2014
(позначення стандарту)

Професія: **Бармен**

Код: **5123**

Кваліфікація: **бармен 5-го розряду**

Видання офіційне
Київ - 2014

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного
навчального закладу**

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)
підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5123 Бармен

2. Кваліфікація: бармен 5-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати:

асортимент, рецептури, товарознавчі характеристики, технологію виготовлення, порядок оформлення та відпуску широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних готових до споживання та змішаних напоїв, закусок, холодних та гарячих страв, покупних товарів, які реалізуються у винних барах, коктейль-барах, коктейль-холах та інших барах;

повну назву напою (оригінальна назва на іноземній мові), країна походження, виробництво (регіон), особливості (смак, запах, колір та ін.);

технологію приготування змішаних напоїв в шейкері, блендері, міксері, групових напоїв (крюшонів, грогів, глінтвейнів, пуншів);

основи організації та нормування праці;

основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, цигаркова та ін.);

принципи розробки барних карт; принципи опису напоїв барної карти; стилі і способи оформлення барних карт;

техніку "фрі-стайл";

найбільш популярні в регіоні напої (включаючи знання національних торгових марок і їх історію);

способи декорування посуду для напоїв;

систему ціноутворення напоїв;

системи і методи оцінки праці працівників;

основи менеджменту;

правила міжнародного етикету, специфіку і технологію обслуговування іноземних споживачів;

види сучасних видів торгово-технологічного обладнання, правила їх експлуатації, барного інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;

1-2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила експлуатації відео та аудіотехніки;

правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;

основи галузевої економіки й підприємництва, правових знань, конфліктології.

Повинен вміти:

обслуговувати споживачів: пропонувати, демонструвати, реалізовувати готові до споживання алкогольні, безалкогольні, слабоалкогольні напої, страви, закуски, кондитерські вироби;

проводити обслуговування споживачів під час масових заходів (в умовах виїзного кейтерингу/фуршету/банкету);

готувати алкогольні та безалкогольні змішані напої: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крішонни, пунши, гроги, глінтвейни, дейзі тощо;

змішувати компоненти напоїв в шейкері, крішонницях, блендері, збивати їх за допомогою інструментів;

використовувати фрістайлінг у роботі;

брати участь у ціноутворенні напоїв;

готувати холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічів, канапе, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо;

зустрічати споживачів, ознайомлювати їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах;

раціонально організовувати роботу і керувати барменами, які мають нижчу кваліфікацію;

забезпечувати додержання порядку розрахунків із споживачами, ведення необхідного обліку, складання та здавання товарних звітів, виручки, чеків.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце;

дотримуватися норм технологічного процесу;

не допускати браку у роботі;

знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків;

володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Професійно-технічна освіта, без вимог до стажу роботи.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень

«кваліфікований робітник» за професією бармена 4-го розряду; стаж роботи за професією бармена 4-го розряду не менше одного року.

5.3. Після закінчення навчання

Професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень

«кваліфікований робітник» за професією бармена 5-го розряду; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Заклади ресторанного господарства.

7. Специфічні вимоги

7.1. Вік: прийняття на роботу здійснюється після закінчення строку навчання відповідно до законодавства.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затвердженого наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження.

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Професія: **Бармен**

Код: **5123**

Рівень кваліфікації:

5 розряд

Загальний фонд навчального часу—**540** год.

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	30	2
1.1.	Інформаційні технології	8	2
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	8	
1.3.	Основи правових знань	8	
1.4.	Резерв часу	6	
2.	Професійно-теоретична підготовка	119	40
2.1.	Організація обслуговування віпклієнтів	32	11
2.2.	Технологія приготування та кулінарна характеристика напоїв та закусок	16	8
2.3.	Товарознавство продовольчих товарів	8	1
2.4.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	32	16
2.5.	Основи обліку та звітності	8	4
2.6.	Діловий етикет	8	
2.7.	Охорона праці	15	
3.	Професійно-практична підготовка	368	
3.1.	Виробниче навчання	96	
3.2.	Виробнича практика	272	
4.	Консультації	15	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	8	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	525	42

**Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень
для підготовки кваліфікованих робітників за професією
за професією “Бармен”**

1. Кабінети:

Організації обслуговування в барах і ресторанах
Технології приготування їжі
Обладнання підприємств харчування
Охорони праці
Санітарії та гігієни
Товарознавство продовольчих товарів
Іноземної мови
Інформаційних технологій

2. Лабораторії

Кухня-лабораторія з дегустаційною залою (навчальною аудиторією).
Навчальний бар.

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватися при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчається за згодою підприємств - замовників кадрів.

**Типова навчальна програма
з предмета
“Інформаційні технології”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Використання інформаційних та комп'ютерних технологій	4	2
3.	Новітні сучасні інформаційні технології, їх використання у закладах ресторанного господарства	3	
Всього годин:		8	2

Тема 1. Вступ

Сучасні інформаційні технології, компоненти інформаційної системи та їх функціональне призначення. Нові інформаційні технології як нетрадиційне джерело отримання інформації: експертні системи, гіпертекст і мультимедіа. Застосування персонального комп'ютера з метою отримання нової інформації.

Тема 2. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій

Основні функції ПК на кожному рівні управління.

Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для складання меню та преїскуранта при обслуговування іноземних споживачів.

Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для складання документів щодо обліку та звітності бармена.

Практичні роботи

1. Складання меню і преїскуранта у текстовому на ПК.

2. Складання документів з обліку і звітності у текстовому редакторі на ПК.

Тема 3. Новітні сучасні інформаційні технології, їх використання у закладах ресторанного господарства

Автоматизований облік та звітність у закладах ресторанного господарства: призначення, використання при обслуговуванні іноземних споживачів.

**Типова навчальна програма
з предмета**

“Основи галузевої економіки і підприємництва”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі	2	
2.	Підприємець – головна постать економічного процесу	1	
3.	Сутність та функції менеджменту	1	
4.	Мета та основні етапи сучасного маркетингу	1	
5.	Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні	3	
	Всього:	8	

Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі

Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Особливості малого підприємництва ресторанном господарстві. Фактори прямого та непрямого впливу на підприємницьку діяльність у сфері ресторанного господарства. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні.

Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу

Особистість підприємця, його функції та ділові якості. Підприємницька ідея. Витратити прибуток підприємця: суть та види. Підприємницький ризик і шляхи його зниження. Види суб'єктів підприємницької діяльності. Державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності. Оподаткування підприємницької діяльності. Податкова звітність підприємця: види, сутність, функції.

Тема 3. Сутність та функції менеджменту

Сутність поняття менеджмент. Функції менеджменту в підприємницькій діяльності.

Тема 4. Мета та основні етапи сучасного маркетингу

Сутність поняття маркетинг та його сучасна мета. Основні етапи маркетингової діяльності.

Тема 5. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні

Оцінка результатів національного виробництва. Безробіття та інфляція як наслідок порушення макроекономічної рівноваги. Податки та державний бюджет. Вплив міжнародного поділу праці та світової торгівлі на розвиток ресторанного господарства в Україні.

**Типова навчальна програма
з предмета
"Основи правових знань"**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Правове регулювання господарських відносин у галузі торгівлі, та закладах ресторанного господарства	2	
2.	Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів	1	
3.	Праця, закон і ми	1	
4.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	1	
5.	Злочин і покарання	2	
6.	Правова охорона природи. Охорона природи — невід'ємна умова сталого економічного та соціального розвитку України	1	
	Всього годин:	8	

Тема 1. Правове регулювання господарських відносин у галузі торгівлі, та в закладах ресторанного господарства

Законодавство про торгівлю, та в закладах ресторанного господарства. Договори, що укладаються в торгівлі. Захист споживачів. Права споживачів. Державний захист прав споживачів. Право споживачів на належну якість товарів (робіт, послуг). Гарантійні зобов'язання. Права споживача в разі: придбання ним товару неналежної якості, порушення виконавцем умов договору про виконання робіт і надання послуг. Право споживача на безпеку товарів (робіт, послуг). Майнова відповідальність за шкоду, заподіяну товарами (роботами, послугами) неналежної якості.

Право споживача на інформацію про товари (роботи, послуги).

Права споживача у сфері торговельного та інших видів обслуговування. Право споживача на обмін товару належної якості.

Недійсність умов договорів, що обмежують права споживача. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Поняття і значення договору купівлі-продажу. Права і обов'язки продавця і покупця.

Порядок заняття торговельною діяльністю, правила торговельного обслуговування населення.

Тема 2. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів

Загальні положення. Органи, що вирішують господарські спори. Закони, які використовуються при розв'язанні господарських спорів. Доарбітражне врегулювання господарських спорів. Порушення справ у арбітражному суді. Учасники арбітражного процесу. Подання позову. Вирішення господарських спорів.

Тема 3. Праця, закон і ми

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність робітників і службовців за шкоду, заподіяну підприємству, підприємства організації.

Охорона праці. Відповідальність за шкоду, заподіяну працівникові.

Розгляд трудових спорів. Особливості правового регулювання трудових відносин в окремих галузях господарства.

Тема 4. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління. Поняття адміністративного правопорушення і адміністративної відповідальності.

Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

Тема 5. Злочин і покарання

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Поняття та підстави кримінальної відповідальності. Кримінальна відповідальність неповнолітніх. Обставини, що виключають суспільну небезпеку і протиправність діяння. Необхідна оборона. Затримання злочинця. Крайня необхідність.

Співучасть у злочині. Поняття кримінального покарання. Доцільність, справедливність покарання як один із засобів боротьби зі злочинністю.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Звільнення від кримінальної відповідальності та від покарання.

Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

Тема 6. Правова охорона природи. Охорона природи — невід'ємна умова сталого економічного та соціального розвитку України

Екологічне право та його роль у регулюванні системи «природа — людина — суспільство». Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Знання закону — важлива умова попередження екологічних правопорушень, збереження природи.

Екологізація усього виробничо-господарського процесу — принцип господарювання. Єдність основних прав і обов'язків підприємств щодо охорони навколишнього природного середовища, раціонального використання земель.

Охорона вод, лісів, надр землі та їх використання. Охорона тваринного світу. Охорона атмосферного повітря від забруднення.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Типова навчальна програма
з предмета
“Організація обслуговування віпклієнтів”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Бари, клуби, їх характеристика	2	
2.	Карти барів різних іноземних держав.	5	2
3.	Функції сомельє	4	2
4.	Особливості обслуговування віпклієнтів.	4	2
5.	Спеціальні форми обслуговування	7	2
6.	Обслуговування банкетів і прийомів	10	3
	Всього годин:	32	11

Тема 1. Бари, клуби, їх характеристика

Характеристика барів класу «люкс», «вищий» і «перший» Лоббі-бар. Бари на круїзних лайнерах. Інтер'єр класу «люкс», «вищий» і «перший». Клуби, їх види. Сигарний клуб. Диско-клуб та ін.

Тема 2. Карти барів різних іноземних держав

Основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр..) різних іноземних держав.

Принципи розробки барних карт; принципи опису напоїв барної карти; стилі і способи оформлення барних карт;

Практична робота

Складання карт. Вправи зі складання карт.

Тема 3. Функції сомельє

Робота і функції сомельє. Декантування, шамбрівування, фрапірування. Бариста – спеціаліст по приготуванню різних видів кави.

Практична робота

Набуття практичних навичок декантування, шамбрівування, драпірування.

Приготування різноманітних видів кавових напоїв з використання барного інвентарю, інструментів. Правила подавання.

Тема 4. Особливості обслуговування віпклієнтів

Специфіка і техніка обслуговування віпклієнтів.

Приймання та виконання замовлення від віпклієнтів. Специфіка прийому замовлення, та послідовність його використання згідно з потребами споживача. Послідовність подачі страв згідно замовлення. Специфіка подачі.

Траншування страв. Фламбування страв. Приготування страв на підсібному столику (гарідоні). Вивчення класичних варіантів меню інших держав.

Практична робота

Техніка подачі страв і напоїв.

Розрахунок з віпклієнтами.

Меню для віпклієнтів.

Тема 5. Спеціальні форми обслуговування

Види обслуговування: харчування по типу «Шведський стіл», «Репінський стіл». Дегустація страв та вин. Презентація вин та національних страв. Обслуговування форумів, семінарів, конференцій. Розрахунки при спеціальних видах обслуговування.

Ознайомлення з стилями техніки роботи бармену (фрі – стайл, флейринг, спідміксінг (швидкісне змішування)).

Практична робота

Техніка ознайомлення зі стилями роботи бармену.

Набуття практичних навичок.

Форми розрахунків по спеціальному обслуговуванню.

Тема 6. Обслуговування банкетів і прийомів

Загальні правила обслуговування банкетів і прийомів.

Види банкетів: банкет з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний банкет), банкет-чай.

Банкет-прийом. Приймання замовлення, підготовка до проведення банкету. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервірування банкетного столу. Розміщення гостей за банкетним столом і черговість їх обслуговування. Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави.

Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлень, підготовка до проведення банкету. Сервіровка банкетного столу. Розміщення гостей за банкетним столом. Правила обслуговування їх та послідовність подачі страв.

Банкет-чай. Особливості банкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування прийомів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення. Підготовка приміщення до проведення прийому.

Кейтерінг – одна з форм обслуговування банкетів. Корпораційні вечори. Особливості організації обслуговування.

Практична робота

Організація та проведення банкетів та прийомів.

Набуття навичок при організації та обслуговуванні різноманітних видів банкетів та прийомів.

Типова навчальна програма

з предмета

“Технологія приготування та кулінарна характеристика напоїв та закусок”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Технологія приготування довгих змішаних напоїв	3	2
2.	Технологія приготування та подачі оригінальних змішаних напоїв	3	2
3.	Технологія приготування та подачі групових змішаних напоїв	3	2
4.	Кулінарна характеристика холодних закусок з риби та морепродуктів	2	1
5.	Кулінарна характеристика холодних закусок з м'яса птиці	2	1
6.	Кулінарна характеристика гарячих закусок та закусок з яєць	3	
Всього годин:		16	8

Тема 1. Технологія приготування змішаних напоїв

Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів в шейкері, блендері, міксері. Визначення довгих змішаних напоїв, їх характеристика за вмістом алкоголю, за об'ємом, за способом подачі.

Класифікація довгих змішаних напоїв за групами, формули їх складу.

Особливості оформлення довгих змішаних напоїв, посуд, що використовується і правила подачі. Способи декорування посуду для напоїв.

Різновиди довгих змішаних напоїв, що використовуються в закордонній практиці роботи барів.

Особливості оформлення довгих змішаних напоїв, посуд, що використовується і правила подачі.

Різновиди довгих змішаних напоїв, що використовуються в закордонній практиці роботи барів.

Найбільш популярні в регіоні довгі змішані напої (включаючи знання національних торгових марок і їх історію);

Практична робота

Приготування та подача довгих змішаних напоїв.

Тема 2. Технологія приготування та подача оригінальних змішаних напоїв

Оригінальні коктейлі, їх визначення і класифікація. Умовні формули побудови. Особливості приготування, оформлення і подавання оригінальних

коктейлів. Роль ароматичних модифікаторів і емульгаторів у приготуванні оригінальних коктейлів.

Характеристика груп оригінальних коктейлів, що використовуються у закордонній практиці роботи барів.

Найбільш популярні в регіоні оригінальні змішані напої (включаючи знання національних торгових марок і їх історію);

Практична робота:

Приготування та подача оригінальних коктейлів.

Тема 3. Технологія приготування та подачі групових змішаних напоїв

Визначення групового змішаного напою. Формули побудови групових змішаних напоїв. Різновиди групових змішаних напоїв за способом подачі (холодні, гарячі). Правила й особливості технології приготування пуншів, крішонів, глінтвейну, молочних пуншів. Формули їх побудови.

Посуд, що використовується для подачі і особливості сервірування.

Групові змішані напої, що використовуються в закордонній практиці роботи барів.

Найбільш популярні в регіоні групові змішані напої (включаючи знання національних торгових марок і їх історію);

Практична робота

Приготування та подача групових змішаних напоїв.

Тема 4. Кулінарна характеристика холодних закусок з риби та морепродуктів

Кулінарна характеристика холодних закусок з риби з використанням сировини делікатесної групи.

Кулінарна характеристика холодних закусок з морепродуктів, їх харчова цінність. Особливості оформлення та правила подачі закусок з риби та морепродуктів.

Норма виходу страв, вимоги до їх якості та умови зберігання.

Практична робота:

1. Приготування холодних закусок з риби та морепродуктів.

Тема 5. Кулінарна характеристика холодних закусок з м'яса та птиці

Холодні закуски з м'яса, класифікація холодних м'ясних закусок за способами теплової обробки.

Холодні закуски з м'ясних гастрономічних продуктів (шинки, ковбаси, ростбіфа, свинини, телятини), відвареної домашньої птиці, дичини.

Правила нарізання м'ясних продуктів, підбір гарніру, оформлення і правила відпуску страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обробки м'ясних продуктів і птиці.

Умови і терміни зберігання холодних закусок з м'яса та птиці.

Практична робота

Приготування та подача холодних закусок з м'яса та птиці.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих закусок та закусок з яєць

Кулінарна характеристика гарячих закусок з риби та морепродуктів, м'яса, грибів, овочів, жульєна з птиці та дичини, грибів у сметані та ін.

Кулінарна характеристика гарячих закусок, які готуються в грилях, барбікю, пароконвектоматах.

Оформлення та правила подачі гарячих закусок. Посуд, що використовується для їх відпуску. Норми виходу гарячих закусок. Гарячі закуски з яєць, технологія їх приготування. Гарніри і соуси до них. Оформлення та правила подачі страв. Норми виходу, вимоги до якості

Типова навчальна програма

з предмета “Товарознавство продовольчих товарів”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів	2	
2.	Кондитерські вироби	3	
3.	Вино-горільчани напої	3	1
	Всього годин:	8	1

Тема 1. Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів

Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби – джерела забезпечення організму мінеральними речовинами, вітамінами, вуглеводами. Горіхоплідні – джерела білків. Споживчі властивості продуктів переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів.

Характеристика окремих методів переробки овочів, плодів, ягід, грибів. Показники, які формують якість та стійкість у зберіганні (сировини, процеси виробництва, види тари, режим зберігання).

Характеристика асортименту нових видів продуктів переробки овочів, плодів, ягід, грибів.

Тема 2. Кондитерські вироби

Відмінні особливості асортименту та споживчих властивостей окремих груп кондитерських виробів (фруктово – ягідних, цукристих, борошняних).

Характеристика нових видів кондитерських виробів.

Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання. Порівняльна характеристика кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 3. Вино-горілчані напої

Споживчі властивості алкогольних, слабоалкогольних , безалкогольних напоїв. Характеристика асортименту нових видів алкогольних, слабоалкогольних, та безалкогольних напоїв.

Особливості їх хімічного складу, харчова цінність, технологія виробництва, вимоги до якості, дефекти, пакування, умови та терміни зберігання, шляхи зниження термінів зберігання.

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження.

Практична робота

Розпізнавання асортименту та визначення якості алкогольних напоїв.

Типова навчальна програма

з предмета

“Іноземна мова за професійним спрямуванням”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Національні свята та страви українців та народів світу	20	10
2.	Презентація України, рідного міста та свого закладу ресторанного господарства на міжнародних змаганнях	12	6
	Всього годин:	32	16

Тема 1. Національні свята та страви українців та народів світу

Лексика: Привітання зі святом. Національні свята, звичаї, обряди. Міжнародні особливості етикету ділового спілкування. Національні напої, закуски та страви, особливі компоненти для їх приготування. Технологічні операції.

Граматика: Теперішній тривалий час, теперішній перфектний час та теперішній перфектно-тривалий час.

Практична робота

Читання та переклад текстів про національні свята.

Характеристика національних страв.

Виконання граматичних вправ.

Тренінг «Обслуговування іноземних туристів».

Тема 2. Презентація України, рідного міста та свого закладу ресторанного господарства на міжнародних змаганнях

Лексика: Вирази для презентації України як сувереної держави, її столиці, рідного міста. Вирази для розповіді про заклад ресторанного господарства.

Граматика:

Модальні дієслова. Пасивний стан дієслова.

Практична робота

Читання і переклад текстів про Україну і її столицю.

Складання розповіді про рідне місто і заклад.

Виконання граматичних вправ.

Тренінг «Виступ на міжнародних змаганнях».

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
“Основи обліку та звітності”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Ціноутворення. Облік руху товару та напоїв, супроводжувальна звітність	4	2
2.	Комп'ютерні технології обліку та звітності бару	4	2
Всього годин:		8	4

Тема 1. Ціноутворення. Облік руху товару та напоїв, супроводжувальна звітність

Поняття про ціну та її структуру. Облікові ціни. Ціноутворення напоїв, послідовність складання цін на напої. Порядок ведення обліку руху товарів та напоїв, супроводжувальні звіти.

Практична робота

Скласти звіт руху товарів та напоїв за певний період.

Тема 2. Комп'ютерні технології обліку та звітності бару

Робота з комп'ютерними системами по веденню звітності бару.

Практичні роботи

1. Набуття навичок роботи на комп'ютерних терміналах, зв'язок з підрозділами закладу ресторанного господарства.

2. Набуття навичок прийому замовлення та розрахунку споживача через комп'ютерний термінал.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
“ Діловий етикет”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Психологія підприємницької діяльності.	2	
2.	Механізм встановлення ділових контактів	2	
3.	Особливості спілкування з різними типами споживачів	2	
4.	Діловий етикет. Міжнародні особливості етикету	2	
Всього годин:		8	

Тема 1. Психологія підприємницької діяльності

Психологічні та суспільні відносини. Особливість в системі виробничих відносин. Встановлення між особових відносин. Психологія симпатій та антипатій. Психологічний клімат трудового колективу. Особа як об’єкт управління. Психологія та етика сучасного керівника.

Тема 2. Механізм встановлення ділових контактів

Візуальний контакт. Взаємне розташування у просторі. Зони спілкування. Відкриті і закриті питання. Скриті компліменти. Сприйняття критики. Прощання. Запрошення.

Тема 3. Особливості спілкування з різними типами споживачів

Психологія різних типів споживачів. Роль психологічних знань в підвищенні культури обслуговування. Особливості спілкування з споживачами з врахуванням компетентності, статусу, купівельної спроможності, місця проживання, смаків, віку, статі.

Тема 4. Діловий етикет. Міжнародні особливості етикету

Поняття професійна етика. Взаємозв’язок етики та суспільної моралі. Етичні норми фахівця. Діловий етикет бармена. Ділова атрибутика. Національні та релігійні особливості етикету. Роль народних звичаїв, обрядів, традиційні, міжнародні особливості та відмінності ділового етикету східних та західних народів світу.

Типова навчальна програма

з предмета:

„Охорона праці”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2.	Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Штукатур». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	5	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	2	
4.	Основи електробезпеки	2	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	2	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	2	
	Всього годин:	15	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров’я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди».

Основні нормативно – правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно – правових актів з охорони праці.

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці на відповідність вимогам нормативно – правових актів з охорони праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно – виробничі, методико – профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

Створення безпечних умов праці при обслуговуванні споживачів в барах та ресторанах. Захист від дії хімічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів: спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту при обслуговуванні споживачів в барах та ресторанах. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат барів, ресторанів та інших виробничих приміщень.

Прилади контролю безпечних умов праці на робочому місці бармена. Правила догляду за обладнанням барів та ресторанів, їх безпечна експлуатація.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій, які характерні для бармена: Ураження електричним струмом, травматизм очей, опіки, ураження дихальних шляхів, механічні пошкодження, порізи. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлексії, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці бармена. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, стримання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на безпеку праці.

Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання барів та ресторанів та інших будівель і споруд.

Особливості безпеки праці барменів. Можливі наслідки недотримання правил безпеки праці при виконанні робіт у барах та ресторанах.

Приклади контролю безпечних умов праці бармена. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки.

Організація роботи з охорони праці працівників барів та ресторанів. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень барів та ресторанів у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухознахист

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання невідповідної техніки в пожежонебезпечних місцях: порушення правил використання опалювальних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті й горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення,

будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико – хімічних властивостей і параметрів палих речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.

Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Правила роботи на електронно – обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки.

Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально – профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією.

Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи.

Надання першої допомоги при знепритомненні (втраті свідомості), шоці, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном.

Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Типова навчальна програма з

виробничого навчання

Професія: **Бармен**

Код: **5123**

Кваліфікація: **5 розряд**

№ з/п	Тема	Кількість годин
	I. Виробниче навчання у лабораторії	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні	6
2.	Виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів	30
	Всього годин:	36
	II. Виробниче навчання на виробництві	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. Вимоги до бармена.	6
2.	Процес обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів.	18
3.	Процес приготування, презентації та подачі змішаних напоїв.	18
4.	Процес приготування холодних та гарячих закусок.	18
	Всього годин:	60
	III. Виробнича практика	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	8
2.	Самостійне виконання робіт за професією “Бармен” 5-го розряду Кваліфікаційна пробна робота	264
	Всього годин:	272
	Разом:	368

I. Виробниче навчання у лабораторії

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні

Ознайомлення учнів із загальною характеристикою навчального процесу. Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика бармена, вимоги до бармена. Організація робочого місця 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. Правила і інструкції з охорони праці, їх дотримання.

Протипожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях. Заходи попередження пожеж.

Правила користування електроінструментами та електронагрівальними приладами.

Правила поведінки учнів при виникненні пожежі. Використання засобів пожежогасіння. Порядок виклику пожежної команди.

Тема 2. Виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця, охорони праці.

Вправи

Вивчення карти вин.

Вивчення сигарної карти.

Вивчення карти коктейлів.

Складання карти вин, карти коктейлів, сигарної карти.

Відпрацювання прийомів роботи сомельє.

Презентація напоїв. Декантування вин. Рекомендація вин до закусок та страв. Способи доведення температури напоїв до відповідної згідно правил та вимог подачі.

Вивчення та складання варіантів меню згідно громадянства споживачів.

Вивчення прийомів замовлення та техніки обслуговування, розрахунку іноземних споживачів.

Вивчення прийомів замовлення та організація різноманітних видів спеціальних форм обслуговування.

Вивчення прийомів на навичок при організації та обслуговуванні споживачів по типу:

шведський стіл – гірка;

репінський стіл;

презентація та дегустація страв та напоїв національних кухонь;

дипломатичний прийом;

конференції та корпоративні вечірки.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Інструктаж з питань охорони праці та пожежної безпеки в закладах ресторанного господарства (проводять працівники відповідних служб закладів).

Ознайомлення із структурою і характером ресторанного господарства

Ознайомлення з робочим місцем бармена.

Тема 2. Процес обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця і безпеки праці при обслуговуванні банкетів та прийомів.

Вправи

Відпрацювання методів організації та обслуговування банкетів з частковим та повним обслуговуванням офіціантами, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, банкету-чаю.

Відпрацювання практичних навичок організації та обслуговування банкетів з частковим та повним обслуговуванням офіціантами, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, банкету-чаю.

Відпрацювання практичних навичок організації та обслуговування шведського столу-гірки, репінського столу, презентацій та дегустацій страв та напоїв національних кухонь, дипломатичний прийом, конференцій та корпоративних вечірок та ін.

Тема 3. Процес приготування, презентації та подачі змішаних напоїв
Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця і безпеки праці при приготуванні змішаних напоїв.

Вправи

Змішування компонентів напоїв в шейкері, крешонницях.

Приготування, оформлення та подавання коктейлів, крешонів, пуншів, прогів, глінтвейнів.

Техніки роботи бармену (фрі – стайл, флейринг, спідміксінг (швидкісне змішування)).

Тема 4. Процес приготування холодних та гарячих закусок

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця і безпеки праці при роботі за барною стійкою.

Вправи

Правила приготування і подачі холодних та гарячих закусок.

Приготування холодних та гарячих закусок.

Подача холодних та гарячих закусок.

III. Виробнича практика

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Інструктаж з питань охорони праці та пожежної безпеки в закладах (проводять працівники відповідних служб закладу).

Ознайомлення зі структурою і характером закладу.

Ознайомлення з новою технікою і новітніми технологіями виробництва, асортиментом продукції, що випускає заклад, основними правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці бармена, системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з порядком отримання фірмового одягу, правилами використання та збереження його, правилами санітарії та гігієни, заходами з охорони праці.

Тема 2. Самостійне виконання робіт за професією “Бармен” 5-го розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці бармена 5 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами - замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

1. Підібрати посуд, який використовується для подачі банкетних страв. Продемонструвати прийоми перенесення.
2. Скласти меню й розрахувати необхідний посуд для банкету “Коктейль”.
3. Скласти меню на “Банкет-чай”. Способи подачі чаю.
4. Скласти меню святкових тематичних вечорів.
5. Скласти меню весілля, підібрати необхідний посуд, виконати сервіровку столу.
6. Скласти винну карту вітчизняних та зарубіжних алкогольних напоїв.
7. Скласти карту коктейлів.
8. Продемонструвати прийоми декантування.
9. Продемонструвати прийоми фрапірування.
- 10.Продемонструвати прийоми шамбрівування.
- 11.Продемонструвати презентацію вино-горілчаних виробів.
- 12.Продемонструвати сервірування столу на банкет.
- 13.Продемонструвати сервіровку столу при проведенні святкових тематичних вечорів.
- 14.Продемонструвати сервірування столу для обслуговування новорічного банкету.
- 15.Продемонструвати сервірування столу до “Банкету-чай”. Особливості обслуговування.
- 16.Виконати сервірування для банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
- 17.Виконати сервірування столу до сніданку для груп іноземних туристів.
- 18.Виконати сервірування столу для банкету “Фуршет”.
- 19.Виконати сервірування столу для обслуговування по типу “Шведський стіл”.
- 20.Продемонструвати техніку сервірування фуршетних столів. Особливості розміщення страв, закусок на столі.
- 21.Продемонструвати способи розміщення скляного посуду на столі в залежності від асортименту напоїв.

- 22.Продемонструвати способи сервірування столів для обслуговування банкетів і прийомів.
- 23.Продемонструвати зустріч споживачів, прийом замовлення, послідовність виконання.
- 24.Продемонструвати подачу меню. Рекомендації у виборі страв і напоїв. Прийом замовлення.
- 25.Продемонструвати правила й техніку подачі других страв з використанням приставного столика.
- 26.Продемонструвати правила й техніку подачі гарячих напоїв.
- 27.Продемонструвати правила й прийоми подачі шампанського. Прийом розливу.
- 28.Продемонструвати техніку подачі вино-горілочних виробів.
- 29.Продемонструвати прийоми подачі страв іноземним туристам.
- 30.Продемонструвати презентацію та дегустацію страв національних кухонь та вино-горілочних напоїв.
- 31.Продемонструвати техніку подачі коктейлів, крішонів, пуншей, грогів, глітвейнів, дейзів.
- 32.Заповнити рахунок і продемонструвати техніку подачі рахунку та проведення розрахунку.
- 33.Вивести звіти через РРО.
- 34.Продемонструвати обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантів. подача страв в обнос.
- 35.Продемонструвати прийоми обслуговування гостей на банкеті-коктейль.
- 36.Продемонструвати техніку обслуговування банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
- 37.Приготування та подача довгих змішаних напоїв.
- 38.Приготування та подача оригінальних змішаних напоїв.
- 39.Приготування та подача групових змішаних напоїв.
- 40.Приготування та подача холодних закусок з мяса, риби, птиці і морепродуктів.
- 41.Приготування та подача гарячих закусок з мяса, риби, птиці і морепродуктів.

Критерії кваліфікації атестації випускників

Професія: 5123 Бармен

Кваліфікація: 5 розряд

Знає, розуміє

1. Карти барів різних іноземних держав.
2. Повну назву напою (оригінальна назва на іноземній мові), країну походження, виробництво (регіон), особливості (вкус, запах, колір и пр).
3. Функції сомельє, бариста.
4. Декантування, шамбрування, фрапірування .
5. Рецептури, товарознавчі характеристики, технологію приготування, порядок оформлення та відпуску широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних готових до споживання коктейлів та змішаних напоїв, закусок, холодних та гарячих страв.
6. Найбільш популярні в регіоні напої (включаючи знання національних торгових марок і їх історію).
7. Технологію приготування змішаних напоїв різними способами.
- 8.Форми та правила обслуговування іноземних туристів, урочистих та офіційних прийомів, нарад, конференцій, переговорів, з'їздів.
9. Кулінарну характеристику страв , додержання послідовності подавання та відповідність асортименту вин та вино-горілчаных виробів стравам.
10. Особливості харчування іноземних туристів.
- 11.Траншування страв, фламбування страв.
- 11.Правила експлуатації відповідних видів сучасного торгово-технологічного обладнання інвентарю, інструменту.
12. Правила етикету під час обслуговування споживачів.
13. Порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку.
14. Правила ведення обліку та здавання виручки.
15. Систему ціноутворення.
16. Одну-дві іноземні мови в межах розмовного мінімуму.
17. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Вміє

1. Організувати робоче місце.
2. Обслуговувати споживачів: пропонувати, демонструвати, реалізовувати готові до споживання алкогольні, безалкогольні, слабоалкогольні напої, страви, закуски, кондитерські вироби.
3. Проводити обслуговування споживачів під час масових заходів (в умовах виїзного кейтерингу/фуршету/банкету).

4. Готувати алкогольні та безалкогольні змішані напої широкого асортименту: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крішонни, пунши, гроги, глінтвейни, дейзі тощо.
5. Змішувати компоненти напоїв в шейкері, крішонницях, блендері, збивати їх за допомогою інструментів.
6. Використовувати фрістайлінг у роботі.
7. Брати участь у ціноутворенні напоїв.
8. Готувати холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічів, канапе, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо.
9. Зустрічати споживачів, ознайомлювати їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах.
10. Рационально організовувати роботу і керувати барменами, які мають нижчу кваліфікацію.
11. Забезпечувати додержання порядку розрахунків із споживачами, ведення необхідного обліку, складання та здавання товарних звітів, виручки, чеків.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ОBOB'ЯЗKOBИX ЗACOBIB HABЧAHHЯ

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	ОБЛАДНАННЯ			
1.	Машина для нарізки гастрономічних продуктів	1	1	
2.	Вага електронна	1	2	
3.	Експрес кавоварка	1	1	
4.	Піч надвисокої частоти	1	1	
5.	Електротостер	1	2	
6.	Гриль електричний	1	1	
7.	Холодильна шафа	1	1	
8.	Холодильний прилавок	1	1	
9.	Льодогенератор	1	1	
10.	РРО	1	1	
11.	Комп'ютерно - касова система	1	1	
12.	Обідні столи	1	5	
13.	Банкетні столи	1	3	
14.	Підсобні столи	1	2	
15.	Приставний стіл	1	1	
16.	Міксер	1	5	
17.	Блендер	1	5	
18.	Прес для цитрусових фруктів	1	1	
19.	Соковижималка	1	1	
	ІНСТРУМЕНТ			
1.	Штопор універсальний	1	3	
2.	Відкривача для пляшок	1	3	
3.	Відкривача для консервів	1	3	
4.	Корковилловач	1	3	
5.	Щипці для відкривання пляшок	1	3	
6.	Ножі	1	5	
7.	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	5	
8.	Декантор	1	3	
9.	Підставки для пляшок	1	5	
10.	Шейкер	1	5	
	ПОСУД ТА БЕЛІЗНА:			
1.	Порцеляновий посуд	В асортименті	В асортименті	

2.	Металевий посуд	В асортименті	В асортименті	
3.	Скляний посуд	В асортименті	В асортименті	
4.	Основні прибори	В асортименті	В асортименті	
5.	Допоміжні столові прибори	В асортименті	В асортименті	
6.	Столова білизна	В асортименті	В асортименті	
7.	Мірний посуд	В асортименті	В асортименті	
8.	Крюшонниця	1	2	
9.	Набір для фондю	1	1	
10.	Набір для транширування	1	1	
11.	Набір для фламбірування	1	1	
12.	Френч-прес	1	5	
13.	Білдінг-лоток	1	2	

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

Конституція України.-К.: офіційне видання верховної ради, 2004.

1. Законодавство України про охорону праці (збірник нормативних документів)
2. Закон України “ Про застосування реєстраторів розрахункових операцій”
3. Закон України “Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування на випадок безробіття”.-К.: Право,2000.
4. Закон України “Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування на випадок безробіття”.-К.: Право , 2000.
5. Закон України “Про охорону навколишнього середовища”.-К.: Пр-во,1997.
6. ДНАОП 7.1.30 –1.02-96 Правила з охороні праці для підприємств громадського харчування.
7. Правила відшкодування власником підприємства, установи, організації або уповноваженим органом шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням здоров’я, пов’язаним з виконанням ним трудових обов’язків. – К.: Державний комітет України по нагляду за охороною праці,1994.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. –К. “А.С.К.”,2000.
9. Бобров В.Я. Основи ринкової економіки і підприємництва.- К.: Вища школа,2003.
- 10.Варналій З.С. Основи підприємницької діяльності. – К.: Знання України, 2003.
- 11.Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М. В. Основи охорони праці. Підручник.К.: Вікторія, 2001.
- 12.Гнатенко П.І. Основи правознавства. – К.: Юридична книга, 2004.
- 13.Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріана-нова, 1999.
- 14.Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви. Закуски. Напої. Десерти барів та буфетів: Підручник. – К: Вища школа, 1993.
- 15.Драбчук О.А. Ділова англійська мова. –Івано-Франківськ, 2004.
- 16.Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. -К.: Вікторія, 2002.
- 17.Здобнов О.І.Страви народів світу. – К.: Вища школа, 1994.
- 18.Канчанко Т.В. Основи економіки. – К.: Вища освіта,2003.
- 19.Мялковский О.В. Барное дело.- К.: Кондор – Издательство,2011.
- 20.Новак С.О. Робота на електронних контрольно-касових апаратах різних типів. –К.: Вікторія, 2003.
- 21.Олійник О.М. організація обладнання і технологія продажу продовольчих товарів. –К.: ЛДЛ,2004.
- 22.Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. – Львів: Оріана-нова, 1998.

23. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа.-Львів: Афіша, 2004.
24. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів.-К.: Лібра, 2003.
25. Щербак О.І. Організація підготовки фахівців із комерційної діяльності.- Львів: Оріана-нова, 2001.
26. Барановский В.А. Учебное пособие для учащихся. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
27. Колесникова И.А., Ненахова С.М. Ассортимент безалкогольных напитков.-Киев.: Урожай, 1991.
28. Молочно –фруктовые прохладительные напитки. – Киев: Урожай, 1990
29. Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. Учебное пособие.-Ростов-на-Дону : Феникс, 2002.
30. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Харків: 2002.
31. Вейгелин Є.К., Федоров В.Д. Коктейли. : Бук чембер інтернєнл.
32. Ваше здоровье. Энциклопедия напитков. - Киев: 1994.
33. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – Москва: Высшая школа, 2002.
34. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело.- Москва: АСАДЕМА, 2002.

З М І С Т

Загальні положення

Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника (рівень кваліфікації – 4 розряд)

Типовий навчальний план підготовки
кваліфікованих робітників

Типові навчальні програми з предметів загальнопрофесійної
та професійно-теоретичної підготовки

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника (рівень кваліфікації – 5 розряд)

Типовий навчальний план підвищення
кваліфікації робітників (рівень кваліфікації – 5 розряд)

Типові навчальні програми з предметів загальнопрофесійної
та професійно-теоретичної підготовки

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Список рекомендованої літератури

Зміст