

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

БОРИСЛАВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Бориславського професійного
ліцею

_____ Я.С. Кирчей
« ____ » _____ 2021 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Бармен

Код: 5123

Кваліфікація: Бармен 4-го розряду

Розглянуто на засіданні методичної комісії з
підготовки робітників за професіями сфери
обслуговування
Протокол №11 від 08.06.2021 р.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 8 від 23.06. 2021 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Розробники освітньої програми

Удовенко Наталія Миколаївна – голова методичної комісії з підготовки робітників за професіями сфери обслуговування, викладач-методист професійно-технічної підготовки Бориславського професійного ліцею

Цюник Ірина Зенонівна – старший викладач професійно-технічної підготовки Бориславського професійного ліцею

Кігічак Стефанія Миколаївна – старший викладач професійно-технічної підготовки Бориславського професійного ліцею

Куротчин Лілія Ярославівна – старший викладач англійської мови Бориславського професійного ліцею

Бубнова Ольга Іванівна – майстер виробничого навчання Бориславського професійного ліцею

Кулиняк Ольга Ігорівна – майстер виробничого навчання Бориславського професійного ліцею

Паращак Іванна Богданівна – майстер виробничого навчання, в.о. методиста Бориславського професійного ліцею

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Повна назва закладу	Бориславський професійний ліцей		
Назва професії	Кухар, бармен, офіціант	Кухар, кондитер, бармен	Кухар, бармен, офіціант
Кваліфікація	Бармен 4-го розряду	Бармен 4-го розряду	Бармен 4-го розряду
Рівень освіти	II	II	II
Вид професійної підготовки	Первинна професійна підготовка	Первинна професійна підготовка	Первинна професійна підготовка
Форма навчання	денна	денна	денна
Строки навчання	3 роки 8 місяців	3 роки 9 місяців	1 рік 5 місяців
Відповідність вимогам державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти чи професійного стандарту (в разі наявності)	Відповідно до СП(ПТ)О 5123.I.56.30-2020 затвердженого наказом МОН України від 28.10.2020 р. № 1325		
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за такою програмою	Базова загальна середня освіта	Базова загальна середня освіта	Повна загальна середня освіта
Вимоги до віку особи, в разі досягнення якого може бути присвоєна відповідна кваліфікація	немає	немає	немає
Форми вихідного контролю	Поетапна кваліфікаційна атестація	Поетапна кваліфікаційна атестація	Поетапна кваліфікаційна атестація

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

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

розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен **вміти**: Обслуговувати споживачів: пропонувати, показувати, реалізувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви. Готувати обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковувати неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечувати зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляти вітрини та прилавки, утримувати їх у належному стані. Експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру. Контролювати додержання споживачами культури поведінки. Вести необхідний облік, складати та здавати товарні звіти. Підраховувати та здавати гроші.

Перелік освітніх компонентів (компетентностей/навчальних предметів)

з визначенням їх обсягу

№ з/п	Напря́м підготовки	Код модуля	Кількість годин	
			4 розряд	5 розряд
1	Загальнопрофесійна підготовка		47	
1.1	Основи трудового законодавства	ЗПК-2	8	
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	ЗПК-1	8	
1.3	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	ЗПК-7	8	
1.4	Основи інформаційних технологій	ЗПК-3	8	
1.5	Основи охорони праці	ЗПК-5	15	
2	Професійно-теоретична підготовка		207	
2.1	Професійна етика та основи психології	ЗПК-2, БАР-4.1, БАР-4.2	18	
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	ЗПК-4, БАР-4.2	15	
2.3	Облік, калькуляція та звітність	ЗПК-8, БАР-4.2	13	
2.4	Організація обслуговування в барах та ресторанах	ЗПК-6, БАР-4.1, БАР-4.2	59	
2.5	Торгово-технологічне обладнання	ЗПК-6, БАР-4.1	15	
2.6	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	ЗПК-6, БАР-4.1	13	
2.7	Технологія приготування змішаних напоїв	ЗПК-6, БАР-4.1, БАР-4.2	50	
2.8	Товарознавство харчових продуктів	ЗПК-6, БАР-4.1	12	
2.9	Кулінарна характеристика страв	ЗПК-6, БАР-4.1	12	
3	Професійно-практична підготовка		290	
3.1	Виробниче навчання	БАР-4.1, БАР-4.2	108	
3.2	Виробнича практика	БАР-4.1, БАР-4.2	182	
4	Кваліфікаційна пробна робота		7	
5	Консультації		15	
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)		7	
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)		544	

Таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: 5123Кваліфікація: Бармен 4 розрядуЗагальний фонд навчального часу – 566 годин

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПБ	БАР-4.1	БАР-4.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	47	47*		
1.1	Основи трудового законодавства	8	8		
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	8	8		
1.3	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	8	8		
1.4	Основи інформаційних технологій	8	8		
1.5	Основи охорони праці	15	15		
2	Професійно-теоретична підготовка	207	63*	90	54
2.1	Професійна етика та основи психології	18	8	9	1
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	15	8		7
2.3	Облік, калькуляція та звітність	13	8		5
2.4	Організація обслуговування в барах та ресторанах	59	8	22	29
2.5	Торгово-технологічне обладнання	15	4	11	
2.6	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	13	8	5	
2.7	Технологія приготування змішаних напоїв	50	10	28	12
2.8	Основи товарознавства	12	4	8	
2.9	Кулінарна характеристика страв	12	5	7	
3	Професійно-практична підготовка	290		120	170
3.1	Виробниче навчання	108		36	72
3.2	Виробнича практика	182		84	98
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	15			
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	551	110	210	231

* Рішенням методичної комісії здійснено перерозподіл годин у загальнопрофесійному блоці (23 годин з загальнопрофесійної підготовки перенесено у професійно-технічну підготовку)

Таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: 5123 Бармен (за вилученням дублювання тем з професії 5122 Кухар)

Кваліфікація: Бармен 4 розряду

Загальний фонд навчального часу – 519 годин

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПБ	БАР-4.1	БАР-4.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	0	0		
1.1	Основи трудового законодавства	0	0		
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	0	0		
1.3	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	0	0		
1.4	Основи інформаційних технологій	0	0		
1.5	Основи охорони праці	0	0		
2	Професійно-теоретична підготовка	207	63**	90	54
2.1	Професійна етика та основи психології	18	8	9	1
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	15	8		7
2.3	Облік, калькуляція та звітність	13	8		5
2.4	Організація обслуговування в барах та ресторанах	59	8	22	29
2.5	Торгово-технологічне обладнання	15	4	11	
2.6	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	13	8	5	
2.7	Технологія приготування змішаних напоїв	50	10	28	12
2.8	Основи товарознавства	12	4	8	
2.9	Кулінарна характеристика страв	12	5	7	
3	Професійно-практична підготовка	290		120	170
3.1	Виробниче навчання	108		36	72
3.2	Виробнича практика	182		84	98
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	15			
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	504	63	210	231

* загально професійна підготовка вивчається один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів.

** Рішенням методичної комісії здійснено перерозподіл годин у загальнопрофесійному блоці (23 годин з загальнопрофесійної підготовки перенесено у професійно-технічну підготовку)

Таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: 5123 Бармен (за вилученням дублювання тем з професій 5122 Кухар, 5123 Офіціант)

Кваліфікація: Бармен 4 розряду

Загальний фонд навчального часу – 519 годин

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПБ	БАР-4.1	БАР-4.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	0	0		
1.1	Основи трудового законодавства	0	0		
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	0	0		
1.3	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	0	0		
1.4	Основи інформаційних технологій	0	0		
1.5	Основи охорони праці	0	0		
2	Професійно-теоретична підготовка	199	63**	84	52
2.1	Професійна етика та основи психології	18	8	9	1
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	15	8		7
2.3	Облік, калькуляція та звітність	13	8		5
2.4	Організація обслуговування в барах та ресторанах	54	8	19	27
2.5	Торгово-технологічне обладнання	12	4	8	
2.6	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	13	8	5	
2.7	Технологія приготування змішаних напоїв	50	10	28	12
2.8	Основи товарознавства	12	4	8	
2.9	Кулінарна характеристика страв	12	5	7	
3	Професійно-практична підготовка	290		120	170
3.1	Виробниче навчання	108		36	72
3.2	Виробнича практика	182		84	98
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	15			
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	496	63	204	229

* загально професійна підготовка вивчається один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів.

** Рішенням методичної комісії здійснено перерозподіл годин у загальнопрофесійному блоці (23 годин з загальнопрофесійної підготовки перенесено у професійно-технічну підготовку)

Таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: 5123 Бармен (за вилученням дублювання тем з професій 5122 Кухар (4 розряд), 5123 Офіціант (4 розряд))

Кваліфікація: Бармен 4 розряду

Загальний фонд навчального часу – 519 годин

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПБ	БАР-4.1	БАР-4.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	0	0		
1.1	Основи трудового законодавства	0	0		
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	0	0		
1.3	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	0	0		
1.4	Основи інформаційних технологій	0	0		
1.5	Основи охорони праці	0	0		
2	Професійно-теоретична підготовка	178	42**	84	52
2.1	Професійна етика та основи психології	14	4	9	1
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	11	4		7
2.3	Облік, калькуляція та звітність	10	5		5
2.4	Організація обслуговування в барах та ресторанах	54	8	19	27
2.5	Торгово-технологічне обладнання	10	2	8	
2.6	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	10	5	5	
2.7	Технологія приготування змішаних напоїв	50	10	28	12
2.8	Основи товарознавства	10	2	8	
2.9	Кулінарна характеристика страв	9	2	7	
3	Професійно-практична підготовка	290		120	170
3.1	Виробниче навчання	108		36	72
3.2	Виробнича практика	182		84	98
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	15			
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	475	42	204	229

* загально професійна підготовка вивчається один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом навчальних модулів.

** Рішенням методичної комісії здійснено перерозподіл годин у загальнопрофесійному блоці (23 годин з загальнопрофесійної підготовки перенесено у професійно-технічну підготовку)

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Бориславського професійного ліцею

_____ Я.С. Кирчей
« ____ » _____ 2021 р.

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: *Бармен*

Рівень кваліфікації: 4 розряд

Загальнопрофесійний базовий блок

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин			
		Всього	К-ть год. * при інтеграції з професією Кухар	К-ть год. ** при інтеграції з професіями Кухар, офіціант	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка	47*	0	0	
1.1	Основи трудового законодавства	8	0	0	
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	8	0	0	
1.3	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	8	0	0	
1.4	Основи інформаційних технологій	8	0	0	
1.5	Основи охорони праці	15	0	0	
2	Професійно-теоретична підготовка	63	63	63	14
2.1	Професійна етика та основи психології	8	8	8	
2.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	8	8	8	
2.3	Облік, калькуляція та звітність	8	8	8	6
2.4	Організація обслуговування в барах та ресторанах	8	8	8	2
2.5	Торгово-технологічне обладнання	4	4	4	2
2.6	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва	8	8	8	
2.7	Технологія приготування змішаних напоїв	10	10	10	2
2.8	Товарознавство харчових продуктів	4	4	4	2
2.9	Кулінарна характеристика страв	5	5	5	
3	Професійно-практична підготовка	0	0	0	
3.1	Виробниче навчання	0	0	0	

3.2	Виробнича практика	0	0	0	
	Бюджет навчального часу	110	63	63	

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
ЗПК.1	Підприємницька компетентність	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві й споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації). Уміти: розробляти бізнес-плани.	Основи галузевої економіки та підприємництва	8	0	0
ЗПК.2	Громадянські, соціальні та навчальні компетентності	Знати: основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів; види та порядок надання відпусток; способи вирішення трудових спорів. Уміти: працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти у нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення, оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя	Основи трудового законодавства	8	0	0
		Знати: основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування у сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи виникнення та розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до бармена; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Уміти: використовувати професійну лексику та термінологію; дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості; дотримуватись професійної етики бармена; володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати.	Професійна етика з основами психології	8	8	8

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
ЗПК.3	Інформаційно-комунікаційна компетентність	Знати: основні поняття про інформацію та інформаційні технології; програми створення текстових і графічних документів; мультимедійні технології, загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції; системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце бармена, його технічне та програмне забезпечення. Уміти: працювати з інформаційно-довідковими системами та електронними бібліотеками; розробляти фірмовий стиль, створювати презентації; здійснювати пошук статистичної інформації в мережі Internet; користуватися автоматизованою системою типу R-Keeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем.	Основи інформаційних технологій	8	0	0
ЗПК.4	Спілкування іноземними мовами	Знати: основні поняття та професійні терміни, форми привітання, знайомства, запрошення, подяки, прощання іноземною мовою; іноземні назви посуду, інвентарю, обладнання, складові частини меню та преїскуранту, фруктів, овочів та ягід, спецій та прянощів; іноземні назви видів м'яса та м'ясопродуктів, риби, рибних продуктів та морепродуктів, молочних виробів; характеристики та особливості напоїв, холодних та гарячих закусок, хлібобулочних та кондитерських виробів, десертів та технологічні операції з їх приготування іноземною мовою; національні свята, звичаї, обряди; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості; міжнародні особливості етикету ділового спілкування. Уміти: використовувати професійну лексику при спілкуванні; перекласти рецепти; описувати технологію приготування страв; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.	Англійська мова за професійним спрямуванням	8	8	8
ЗПК.5	Компетентність у сфері охорони праці, виробничої санітарії та гігієни	Знати: загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів. Уміти: правильно поводитися в критичних ситуаціях; оцінювати стан постраждалого та надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; забезпечити власну безпеку, а також безпеку потерпілого та людей навколо; користуватися первинними засобами пожежогасіння.	Основи охорони праці	15	0	0

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
ЗПК.6	Технологічна компетентність (основи товарознавства харчових продуктів; основи організації обслуговування в ресторанах; основи фізіології харчування, санітарії та гігієни виробництва; основи приготування змішаних напоїв; основи кулінарної характеристики страв; основи технологічного обладнання)	Знати: задачі товарознавства харчових продуктів; класифікацію, характеристику, хімічний склад та поживні властивості харчових продуктів Уміти: визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів та напоїв	Товарознавство харчових продуктів	4	4	4
		Знати: професійні вимоги до бармена як працівника сфери послуг; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику, типи, класи, спеціалізацію та особливості обслуговування у ресторанах, барах, кафе, закусочних; структуру управління баром; види торгових приміщень; характеристику, види та призначення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі; призначення і зміст преїскуранту, основні типи барних карт; загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства; процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі; різні способи складання серветок; температуру та техніку подачі вино-горілчаних виробів; функції фумельє, бариста, барбека, кальянищика, сомельє, фромажера, кейтерє Уміти: організувати робоче місце бармена; підготувати обладнання бару до роботи (в т.ч. полірування посуду, скла, приборів); виконувати попередню сервіровку; володіти різною специфікою подачі страв та напоїв (траншування, фламбування, дегустація, декантування, шамبریрування, робочий флейринг); користуватися пристроєм «Cogavin»; організовувати різні види банкетів з урахуванням особливостей тематики події та аудиторії відвідувачів; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви та напої; підібрати посуд, прибори, скло	Організація обслуговування в барах та ресторанах	8	8	8
		Знати: основи фізіології харчування, біологічне значення та хімічний склад їжі, добові норми та калорійність їжі, процес травлення і засвоєння їжі; основи епідеміології, характеристику основних груп мікроорганізмів, процеси їх життєдіяльності, харчові інфекції, венеричні захворювання; харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактику, класифікацію, причини виникнення, заходи їх профілактики та попередження; санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР (ХАССП), правила використання та норми миючих і дезінфікуючих засобів, методи та засоби боротьби з небезпечними мікроорганізмами, комахами та гризунами; основні положення кодексу Аліментаріус, ДСТУ 4161-2003, ISO-22000:2007, санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, правила та умови зберігання й реалізації готової їжі; про культуру споживання різних напоїв; особисту гігієну працівників закладів ресторанного господарства, періодичність проходження медичних оглядів	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна виробництва	8	8	8

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
		Уміти: розраховувати добові норми та калорійність їжі, зберігати поживні речовини під час кулінарної обробки продуктів, запобігати харчовим отруєнням, у разі їх виникнення – надавати допомогу постраждалому; використовувати в роботі НАССР (проводити аналіз небезпек, складати блок-схеми технологічного процесу та визначати контрольні критичні точки (ККТ) для кожного етапу процесу і заходу контролю по кожній ККТ, вести процедуру моніторингу для кожної ККТ та обирати відповідні коригувальні дії для кожного випадку, вести щоденні журнали та контрольні списки (чек-листи), вносити зміни в план НАССР, маркувати харчові продукти; дотримуватись особистої гігієни та утримувати робоче місце в належному стані)				
		Знати: історію виникнення змішаних напоїв, загальні відомості та класифікацію; характеристику основних та супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв, основні алкогольні бази коктейлів; способи приготування та умовні формули побудови змішаних напоїв, коктейлів згідно рецептур, принципу черговості і пропорційності; асортимент та технологію приготування гарячих напоїв згідно сучасного переліку та за європейськими картами баристів; поняття про офіційні групи коктейлів (за версією International Bartenders Association) IBA Уміти: правильно організувати робоче місце бармена згідно з технологічним процесом; проводити підготовку супутніх компонентів для коктейлів; володіти навичками змішування компонентів коктейлю різними способами (білд, стір, шейк, бленд) та використовувати елементи робочого флейрингу; готувати, сервірувати та подавати коктейлі, гарячі напої різних груп (за версією International Bartenders Association) IBA згідно з технологічною картою; створювати власні мікси; розробляти та впроваджувати фірмові коктейлі та напої з використанням локальних продуктів	Технологія приготування змішаних напоїв	10	10	10
		Знати: технологію приготування страв з м'яса, риби, морепродуктів, птиці, бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; основи та принципи еногастрономії; вихід коктейлю чи напою згідно рецептури, вимог до якості, температури подачі різних груп страв, напоїв, умови та терміни їх реалізації; готувати компоненти для приготування страв; Уміти: готувати не складні у приготуванні страви, дотримуючись вимог техніки безпеки і санітарії	Кулінарна характеристика страв	5	5	5

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
		Знати: основні відомості, класифікацію та загальну характеристику технічного обладнання закладів ресторанного господарства, правила його експлуатації; технічні вимоги щодо безпеки праці; сучасні типи реєстраторів розрахункових операцій (РРО, комп'ютерно-касові системи, R-Keper, POS-термінал). Уміти: оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами, здійснювати розрахунки через комп'ютерно-касові системи, R-Keper, POS-термінал; працювати на професійному обладнанні (за барною стійкою), дотримуючись правил безпечної експлуатації та технічних вимог; експлуатувати та обслуговувати аудіо та відеоапаратуру; приймати замовлення від відвідувачів і розраховуватися зі споживачами через комп'ютерно-касові системи R-Keper, POS-термінал.	Торгово-технологічне обладнання	4	4	4
ЗПК.7	Енергоефективна та екологічна компетентність	Знати: основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.	Основи енергозбереження, раціональна робота електрообладнання	8	0	0
ЗПК.8	Математична компетентність	Знати: основні поняття про господарський облік, вимоги до оформлення документів; форми розрахунків із споживачами, в т.ч. за кредитними картками, порядок оформлення рахунків; порядок проведення інвентаризації, порядок складання та оформлення накладних на товар, товарних звітів, касових документів; види цін та порядок ціноутворення; види заробітної плати. Уміти: розбиратися в механізмі регулювання цін; заповнювати бланки документів; проводити розрахунки із споживачами.	Облік, калькуляція та звітність	8	8	8

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2021 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

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

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин			
		Всього	К-ть год. * при інтеграції з професією Кухар	К-ть год. ** при інтеграції з професіями Кухар, офіціант	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	90	90	84	16
1.1	Професійна етика та основи психології	9	9	9	
1.2	Організація обслуговування в барах та ресторанах	22	22	19	4
1.3	Торгово-технологічне обладнання	11	11	8	5
1.4	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	5	5	5	
1.5	Технологія приготування змішаних напоїв	28	28	28	2
1.6	Товарознавство харчових продуктів	8	8	8	4
1.7	Кулінарна характеристика страв	7	7	7	1
2	Професійно-практична підготовка	120*	120	120	
2.1	Виробниче навчання	36	36	36	
2.2	Виробнича практика	84*	84	84	
	Бюджет навчального часу	210	210	204	16

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
БАР-4.1. 1	Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць, відсіків та вітрини до процесу обслуговуван	Знати: процес підготовки торгового залу до зустрічі споживачів; поняття про стиль, імідж; особистий імідж; імідж закладу; формування іміджу.	Професійна етика та основи психології	1	1	1
		Знати: вимоги до оформлення барної стійки; підготовчі роботи бармена до відкриття бару; значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування споживачів; вимоги до прибирання приміщень; правила розміщення обідніх столів і стільців; вплив конфігурації залу, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців; вимоги до ширини проходів між столами; правила перевірки стійкості меблів; засоби усунення недоліків; правила і порядок підготовки квітів під час складання букетів, композицій.	Організація обслуговування в барах та ресторанах	4	4	4

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
	ня споживачів	Знати: призначення, будову, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки вітрин, обладнання для шведського столу, пересувних візків; класифікацію холодильного обладнання; холодильні камери, прилавки, вітрини, льодогенератори, їх типи, призначення; правила експлуатації, технічні характеристики; апарати для охолодження та розливу пива, характеристику, технічні вимоги безпеки.	Торгово-технологічне обладнання	4	4	3
		Знати: характеристику основних алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; вимоги до їх якості та правила зберігання.	Технологія приготування змішаних напоїв	10	10	10
		Знати: правила і порядок підготовки спецій і приправ, види спецій і приправ; зберігання і вимоги до якості спецій і приправ; споживчі властивості, асортимент, вимоги до якості та зберігання цукру, меду та кондитерських виробів; споживчі властивості молока та молочних товарів; характеристику молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів, сирів, морозива; споживчі властивості яєць, класифікацію курячих яєць та оцінка їх якості; споживчі властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів; класифікацію свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів; характеристику 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; класифікацію хлібобулочних виробів; асортимент і його характеристику; спеціальні сорти хлібобулочних виробів; вимоги до якості, умови та терміни зберігання; шляхи підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів; шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.	Товарознавство харчових продуктів	4	4	4
		Знати: санітарні-гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення утримання закладів ресторанного господарства; забезпечення поточності 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.	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	2	2	2
		Знати: кулінарну характеристику холодних закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних закусок; характеристику найбільш поширених закусок, салатів-коктейлів, бутербродів (відкриті, закриті, канапе), барних закусок на шпажках; вимоги до якості холодних закусок, умови і терміни зберігання.	Кулінарна характеристика страв	3	3	3

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
		Уміти: застосовувати прийоми і способи розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів; виконувати підготовку торгового залу, провітрювання і прибирання; підготовку барної стійки та вітрини; здійснювати приготування обмеженого асортименту холодних і гарячих закусок.	Виробниче навчання	12	12	12
			Виробнича практика	28	28	28
БАР-4.1. 2	Організація робочого місця бармена	Знати: особисту підготовку бармена до роботи; основні вимоги до форменого одягу, взуття; типи споживачів, та їх характеристики; правила ведення торгового діалогу; способи привертання уваги споживачів та пробудження зацікавленості споживачів; міжнародний етикет; правила етикету.	Професійна етика та основи психології	2	2	2
		Знати: процес організації робочого місця бармена; вимоги до особистої підготовки бармена до роботи; процес організації праці офіціанта; процес складання графіків виходу на роботу; техніку безпеки та міри протипожежної безпеки на робочому місці бармена.	Організація обслуговування в барах та ресторанах	3	3	3
		Знати: характеристику механічного обладнання в закладах ресторанного господарства; класифікація теплового обладнання; поняття про НВЧ і ІЧ-обігрів; процес роботи електричних плит, електрокавоварки, мікрохвильові печі, електрофритюрниці.	Торгово-технологічне обладнання	7	7	5
		Знати: характеристику основних алкогольних і безалкогольних напоїв, що використовуються як наповнювачі під час приготування змішаних напоїв; вимоги до їх якості та підготовку до приготування змішаних напоїв; характеристику супутніх компонентів (лід, ароматичні модифікатори), що використовуються під час приготування змішаних напоїв; способи сервіровки змішаних напоїв, їх оформлення.	Технологія приготування змішаних напоїв	18	18	18
		Знати: споживчі властивості риби; характеристику основних промислових риб (тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, камбалових, окуневих, осетрових, лососєвих); класифікацію рибних товарів; класифікацію морепродуктів, їх споживчі властивості, асортимент; характеристику солоної, сушеної, в'яленої та копченої риби, баликових виробів; характеристику рибоконсерв та презерв, ікри риб, рибних напівфабрикатів та кулінарних виробів; вимоги до якості, зберігання риби, рибних товарів і морепродуктів; 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; характеристику асортименту нових видів м'ясних товарів; вимоги до якості; режим зберігання та використання в закладах ресторанного господарства; споживчі властивості алкогольних, виноградних вин, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв і мінеральної води; особливості їх хімічного складу, харчову цінність, технологію виробництва, асортимент, вимоги до якості,	Товарознавство харчових продуктів	4	4	4

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
		дефекти, пакування, умови та терміни зберігання.				
		Знати: 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-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; небезпеку наявності мікробів у готових стравах та кулінарних виробках.	Фізіологія харчування, санітарія та гігієна	3	3	3
		Знати: технологію приготування гарячих закусок нескладного приготування; кулінарну характеристику страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді; кулінарну характеристику 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; кулінарну характеристику 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.	Кулінарна характеристика страв	4	4	4
		Уміти: виконувати підготовку барної стійки та вітрини, організовувати робоче місце бармена; складати заявки на продукти, їх отримання і розміщення; зберігати продукти та напої; користуватися електричними плитами, електрокавоварками, мікрохвильовими печами, електрофритюрницями; готувати компоненти і гарніри для оформлення змішаних напоїв; готувати прості рибні та м'ясні страви і соуси до них.	Виробниче навчання	12	12	12
			Виробнича практика	28	28	28
БАР-4.1. 3	Полірування скляного посуду та його перенесення	Знати: трансактний аналіз у розв'язанні конфліктів; тактичні прийоми поведінки в гострих конфліктних ситуаціях; методи управління конфліктом; шляхи розв'язання суперечок.	Професійна етика та основи психології	3	3	3
		Знати: види, форми, розміри, призначення кришталевого і скляного столового посуду; процес одержання столової білизни і посуду, перевірка якості; способи додаткового протирання посуду; способи перенесення підносу з посудом; прибирання використаного посуду; способи накривання столів скатерттинами і заміна скатертин; способи складання полотняних серветок при різних видах обслуговування; призначення полотняних серветок; види сервіровки; вимоги до сервіровки столів	Організація обслуговування в барах та ресторанах	6	6	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
		і техніка сервірування; сервіровку столів для групи споживачів.				
БАР-4.1. 4	Полірування столового порцелянового посуду та столових приборів	Уміти: отримувати і готувати столову білизну, прибори, столовий та барний посуд; перевіряти якість миття посуду, прасування білизни; накривати столи скатертинами; складати полотняні серветки.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	14	14	14
		Знати: підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Робота в команді.	Професійна етика та основи психології	3	3	3
		Знати: види столового посуду: порцеляновий, фаянсовий, металевий, його форми, розміри, призначення; способи додаткового протирання посуду і приборів; призначення столових приборів і вимоги до них; види та характеристику столової білизни; барний посуд; види шейкерів (бостонський, стандартний); інвентар і аксесуари бару; мірний посуд (джигер, мірна склянка); 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 техніки сервірування; сервіровку столів для групи споживачів.	Організація обслуговування в барах та ресторанах	9	9	7
		Уміти: отримувати і готувати столову білизну, прибори, посуд; виконувати попередню сервіровку столів; виконувати підготовка до роботи.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	14	14	14

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2021 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

БАР-4.2. Організація виробництва і реалізація продукції бару

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин			
		Всього	К-ть год. * при інтеграції з професією Кухар	К-ть год. ** при інтеграції з професіями Кухар, офіціант	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	54	54	52	15
1.1	Професійна етика та основи психології	1	1	1	
1.2	Організація обслуговування в барах та ресторанах	29	29	27	9
1.3	Англійська мова за професійним спрямуванням	7	7	7	
1.4	Технологія приготування змішаних напоїв	12	12	12	4
1.5	Облік, калькуляція та звітність	5	5	5	2
2	Професійно-практична підготовка	170*	170	170	
2.1	Виробниче навчання	72	72	72	
2.2	Виробнича практика	98*	98	98	
	Бюджет навчального часу	224	224	222	

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
БАР-4. 2.1	Складання меню для різних типів підприємств ресторанного господарства	Знати: 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.	Організація обслуговування в барах та ресторанах	7	7	6
		Знати: складові меню іноземною мовою; назви напоїв, назви закусок. Уміти: описувати технологію приготування страв	Англійська мова за професійним спрямуванням	2	2	2
		Уміти: складати різні види меню з врахуванням пори року.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	7	7	7

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
БАР-4. 2.2	Складання преїскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства	Знати: призначення і зміст преїскуранту; послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.	Організація обслуговування в барах та ресторанах	3	3	3
		Знати: складові преїскуранту іноземною мовою; назви напоїв, назви наповнювачів алкогольних, безалкогольних та змішаних напоїв. Уміти: описувати технологію приготування напоїв	Англійська мова за професійним спрямуванням	2	2	2
		Уміти: складати преїскурант; розміщувати у правильній послідовності в преїскуранті вино-горілчані напої, кондитерські і тютюнові вироби.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	7	7	7
БАР-4. 2.3	Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв	Знати: процес обслуговування споживачів за барною стійкою; зустріч споживачів, прийом замовлення і отримання готових страв; подача вино-горілчаних виробів, напоїв, холодних і гарячих закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, гарячих напоїв, розрахунок із споживачами, прибирання використаного посуду; процес обслуговування споживачів у торговому залі; правила зустрічі споживачів; розміщення споживачів за столиками; подавання меню і преїскуранту; приймання і оформлення замовлення; перевірка відповідності сервіровки столу згідно замовлення; передача замовлення на виробництво, отримання і підготовка посуду для замовлених страв; подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв	Організація обслуговування в барах та ресторанах	6	6	5
		Знати: міжнародні особливості етикету ділового спілкування; основи менеджменту	Професійна етика та основи психології	1	1	1
		Знати: посуд для приготування та подачі напоїв, правила та способи їх подачі; фрази привітання, прощання, звертання, запрошення, подяки; правила зустрічі гостей; міжнародні особливості етикету ділового спілкування. Уміти: виконувати прийом замовлення на іноземній мові; вести діалогічне та монологічне мовлення.	Англійська мова за професійним спрямуванням	3	3	3
		Уміти: зустрічати і розміщувати споживачів за столом; подавати меню і преїскурант, карту вин, карту коктейлів, карту бару; приймати замовлення; виконувати додаткову сервіровку столів; подавати закуски, страви, гарячі напої, вино-горілчані вироби, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	7	7	7

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
БАР-4. 2.4	Відкорковування пляшок, наливання вино-горілчаних виробів	Знати: техніку відкорковування пляшок; техніку наливання різних видів вино-горілчаних виробів, декантацію вин	Організація обслуговування в барах та ресторанах	1	1	1
		Уміти: приготувати, оформляти та подавати алкогольні напої; вільно наливати алкогольні напої; правильно наливати різні види вино-горілчаних виробів	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	7	7	7
БАР-4. 2.5	Демонстрація прийомів наливання алкогольних напоїв	Знати: види демонстрацій прийомів наливання алкогольних напоїв та правила їх використання	Організація обслуговування в барах та ресторанах	1	1	1
		Уміти: приготувати, оформляти та подавати алкогольні напої; вільно наливати алкогольні напої.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	7	7	7
БАР-4. 2.6	Добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв	Знати: правила підбору посуду для різноманітних алкогольних напоїв; правила подавання напоїв; правила підбору та рекомендації страв до вино-горілчаних виробів	Організація обслуговування в барах та ресторанах	2	2	2
		Уміти: підбирати посуд до різноманітних алкогольних напоїв та підбирати і рекомендувати страви до цих напоїв.	Виробниче навчання	12	12	12
			Виробнича практика	7	7	7
БАР-4. 2.7	Приготування та подача коктейль-аперитивів	Знати: правила підбору посуду для коктейль-аперитивів; правила подавання коктейлів і їх оформлення	Організація обслуговування в барах та ресторанах	3	3	3
		Знати: поняття про аперитиви, характеристику коктейлів-аперитивів; коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин, особливості технології приготування і подавання винних коктейль-аперитивів; коктейлі-аперитиви на міцноалкогольній основі та формулу 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 класифікацію;	Технологія приготування змішаних напоїв	12	12	12

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
		характеристику популярних коктейлів, що використовуються у закордонній практиці роботи барів; пообідні (десертні) коктейлі, їх визначення і класифікацію, характеристику груп пообідніх коктейлів, особливості приготування класичних пообідніх коктейлів; технологію приготування коктейлів класичної групи (шарові), підсолоджуючої групи (sau); емульгаторної групи; поняття про довгі змішані напої, особливості їх приготування і подавання, вимоги до якості; технологію приготування довгих змішаних напоїв: хайболи, баки, ріккі, колінзи, фіси, дейзи, фікси, джулепи, коблери, кулери, сенгері, фліпи, слінги; види та технологію приготування нескладних групових змішаних напоїв: гроги, глінтвейни, крішони, норми виходу, вимоги до якості, терміни реалізації.				
		Уміти: готувати та подавати коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин, на міцноалкогольній основі, на основі вермутів та гірких настоянок, на основі сухих ігристих вин, на основі джина, горілки, рому, бренді; готувати та подавати коктейлі класичної групи (шарові), підсолоджуючої групи (sau); емульгаторної групи; готувати та подавати нескладні групові змішані напої: гроги, глінтвейни, крішони	Виробниче навчання	12	12	12
			Виробнича практика	14	14	14
БАР-4. 2.8	Складання карти вин, коктейлів та барної карти для різних видів барів	Знати: основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна, чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр.), їх оформлення та послідовність розміщення; сервіс тютюнових виробів	Організація обслуговування в барах та ресторанах	3	3	3
		Уміти: складати карти вин, коктейлів та барної карти для різних видів барів	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	7	7	7
БАР-4. 2.9	Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачами	Знати: 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).	Організація обслуговування в барах та ресторанах	3	3	3
		Знати: 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; правила заповнення розрахункових квитанцій та контрольно-облікових реєстрів обороту.	Облік, калькуляція та звітність	2	2	2
		Уміти: проводити касові та розрахункові операції, виконувати безготівковий облік під час обслуговування; виконувати розрахунок через комп'ютерно-касові системи (R – keeper).	Виробниче навчання	6	6	6

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	К-ть годин*	К-ть годин**
			Виробнича практика	7	7	7
БАР-4. 2.10	Складання та здача товарного звіту	Знати: мету 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; завдання та організацію обліку продуктів, товарів, тари та реалізації готової продукції, основні джерела постачання товарів та супроводжуючі документи постачальників; складання заявок, документальне оформлення та порядок приймання товарів та тари; облік реалізації та відпуску готової продукції; правила складання товарного звіту.	Облік, калькуляція та звітність	3	3	3
		Уміти: проводити облік продуктів, товарів, тари та реалізації готової продукції; складати заявки на товар та приймати товар; складати товарний звіт.	Виробниче навчання	6	6	6
			Виробнича практика	14	14	14

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2021 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко