

Ассоциации дополнительного профессионального образования «Априори»

АДПО «Априори»

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ ПО РАБОЧЕЙ
ПРОФЕССИИ
16399 Официант

Красноярск 2025

Пояснительная записка

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

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

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

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

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессия - официант.

Квалификация - 3-й - 4-й разряды.

Официант 3-го разряда должен знать:

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

Официант 3-го разряда должен уметь:

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

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

Официант 4-го разряда должен знать:

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

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

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

4) подробную кулинарную характеристику блюд, изделий и напитков;

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

6) порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;

7) правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов;

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

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

10) формы организации труда официантов.

Официант 4-го разряда должен уметь:

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

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

3) принимать заказ от посетителей, оформлять его;

4) оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков;

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

6) производить расчет с посетителями согласно счету;

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

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН предмета “Деловая культура”.

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

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

ПРОГРАММА

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

		явлений: - психические процессы; - психическое состояние; - психические свойства. Взаимосвязь и единство психических явлений. Понятие о динамической функциональной структуре личности и ее подструктурах: - индивидуальные особенности отдельных психических явлений; - типологические свойства личности, ее половые и возрастные особенности. Единство всех подструктур в общей структуре личности. Понятие о психологическом общении и контакте. Его структура, взаимоотношения (ИНДИФИКАЦИЯ) и взаимосвязь. Положительные психологические контакты – основа процесса обслуживания.
--	--	---

1.

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

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

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

облику оформлению интерьеров предприятия	и	труда официанта, бармена. Заданный ритм работы, отсутствие напряженности, санитарно-гигиенический режим и борьба с утомляемостью как эстетические факторы. Требования к архитектурному облику предприятия и его интерьеру. Зависимость решения интерьера от типа предприятия. Эстетическая оценка оформления помещений предприятия массового питания. Эстетические требования к сервировке стола. Принципы эстетической оценки изделий. Использование в оформлении правильного сочетания цвета, формы, нарезки. Эстетические требования к оформлению напитков, бутербродов, к холодным и горячим закускам. Эстетические требования к рекламе. Эстетические требования к печатной рекламе; требования к тексту и художественно-техническому исполнению его. Эстетические требования к вывеске и объявлениям: шрифту, расположению, цветному и световому решению. Эстетические требования к радио-, теле-, кино-рекламе. Роль рекламы в воспитании эстетического вкуса.
питания, эстетические требования к сервировке стола.		

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА “ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
РЕСТОРАНЕ”

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

Овладе-ние навыками подготовки зала к обслуживанию посетителей, сервировки столов	64	5.	Торго-вые помещения, их характеристика, оборудование
Овладе-ние навыками обслуживания посетителей в торговом зале	56	6.	Меню и прейскуранты
Освое-ние специальных форм обслуживания	26	7.	Столо-вая посуда, приборы инвентарь, мерный инструмент и столовое белье
Овладе-ние навыками обслуживания банкетов и приемов	26	8.	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей
Овладе-ние приемами по подготовке бара к обслуживанию, получению и хранению продуктов	-	9.	Обслуживание посетителей
Овладе-ние различными приемами по организации обслуживания посетителей	20	10.	Специа-льные формы обслуживания
Изуче-ние спроса и основа-ние различных форм	8	11.	Обслу-живание банке-тов и приемов

рекламы Самостоятел ьное выпол- нение работ официанта 3- 4-го разря- дов; бармена 4-го разряда.	160	12.	Органи-зация снабжение баров
		13.	Подготовка бара к обслу-живанию
		109	
		14.	Обслуживание посетителей бара
		15.	Специа-льные формы обслу- живания в баре
		16.	Органи-зация музыка-льного обслужи-вания в баре
		17.	Потреби-тельский спрос и реклама
216 часов			118

ПРОГРАММА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Предмета “Виноводочные изделия, способы приготовления коктейле”

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

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

ПРОГРАММА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СОГЛАСОВАНО: работодатель

Директор


