

**УЧЕБНЫЙ И УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАНЫ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ «БАРМЕН»**

| № п/п | Наименование модулей, разделов и дисциплин | Всего часов | В том числе | | | Контроль | Форма контроля |
|---------------------------------|--|-------------|-------------|------------------------------------|------------------------|-----------|--------------------------|
| | | | Лекции | Практические и семинарские занятия | Самостоятельная работа | | |
| УЧЕБНЫЙ ПЛАН | | | | | | | |
| 1. | Модуль 1. Особенности профессиональной деятельности бармена. Индустрия HoReCa | 14 | 6 | 6 | - | 2 | зачет |
| 2. | Модуль 2. Культура обслуживания клиентов за барной стойкой | 14 | 6 | 6 | - | 2 | зачет |
| 3. | Модуль 3. Стандарты, процедуры и правила обслуживания гостей организации питания | 14 | 6 | 6 | - | 2 | зачет |
| 4. | Модуль 4. Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности | 14 | 6 | 6 | - | 2 | зачет |
| 5. | Модуль 5. Работа с возражениями гостей (конфликтология за барной стойкой) | 14 | 6 | 6 | - | 2 | зачет |
| 6. | Итоговая аттестация | 2 | - | - | - | 2 | Квалификационный экзамен |
| Итого | | 72 | 30 | 30 | - | 12 | |
| УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН | | | | | | | |
| 1. | Модуль 1. Особенности профессиональной деятельности бармена. | 14 | 6 | 6 | - | 2 | Тест |
| 1.1 | Классификация потребителей услуг | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| 1.2 | Структура предложения услуг различным клиентам | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| | Промежуточная аттестация по Модулю 1 | 2 | | | | 2 | зачёт |
| 2. | Модуль 2. Культура обслуживания клиентов за барной стойкой | 14 | 6 | 6 | - | 2 | Тест |
| 2.1. | Методы предоставления услуг и формы обслуживания | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| 2.2. | Обслуживание потребителей за барной стойкой | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| | Промежуточная аттестация по Модулю 2 | 2 | | | | 2 | зачёт |

| | | | | | | | |
|-----------|--|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|---------------------------------|
| 3. | Модуль 3. Стандарты, процедуры и правила обслуживания гостей организации питания. | 14 | 6 | 6 | - | 2 | Тест |
| 3.1. | Стандарты клиентского сервиса | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| 3.2. | Чек листы проверки исполнения стандартных операционных процедур | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| | Промежуточная аттестация по Модулю 3 | 2 | | | | 2 | зачёт |
| 4. | Модуль 4. Основы охраны труда. Правила пожарной безопасности | 14 | 6 | 6 | - | 2 | Тест |
| 4.1. | Сертификация услуг, новые технологии в сфере услуг | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| 4.2. | Организация безопасности в ресторанном сервисе: пожарная, антитеррористическая, пищевая безопасность, конфиденциальность гостя | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| | Промежуточная аттестация по Модулю 4 | 2 | | | | 2 | зачёт |
| 5. | Модуль 5. Работа с возражениями гостей (конфликтология за барной стойкой) | 14 | 6 | 6 | - | 2 | Тест |
| 5.1. | Определение типов гостей и принципов работы с ними | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| 5.2. | Алгоритм работы с жалобами гостей | 6 | 3 | 3 | - | - | |
| | Промежуточная аттестация по Модулю 5 | 2 | | | | 2 | зачёт |
| 6. | Итоговая аттестация | 2 | - | | - | 2 | Квалификационный экзамен |
| | ИТОГО | 72 | 30 | 30 | - | 12 | |