

ПОГОДЖЕНО
Директор кафе «Брама»
_____ Олег ДЕРКАЧ
«__» _____ 2025

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДНЗ «Уманський ПАЛ»
_____ Володимир ГЕРГУН
«__» _____ 2025

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

**для підготовки кваліфікованих робітників в ДНЗ «Уманський ПАЛ»
з професії 5123 «Бармен»**

Кваліфікація: Бармен 4-го розряду

СХВАЛЕНО:
Педагогічною радою
ДНЗ «Уманський ПАЛ»
Протокол № 1 від 29.08.2025 року

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО:
На засіданні методичної комісії харчово
напрямку
Протокол № 10 від 27.06.2025 року.
Голова методичної комісії
_____ Марина ІЗДЕБСЬКА

Освітня програма буде введена в дію з 01.09.2025 року.

Вимоги до професійної кваліфікації: бармен 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.

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

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

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При перепідготовці

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

2.3. Після закінчення навчання

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

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

за стандартом професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу СП(ПТ)О 5123.1.56.30-2020. «Бармен»

Пояснювальна записка:

Професія: бармен

Рівень кваліфікації: 4 розряд

Загальнопрофесійний блок:

загально- професійна підготовка – 70 год.,

професійно-теоретична підготовка - 184 год.,

Професійно-теоретична підготовка

(навчальний модуль за професійними компетенціями):

Бармен 4.1 – 90 год.

Бармен 4.2 – 54 год.

Професійно-практична підготовка:

Бармен 4.1

виробниче навчання – 90 год.

виробнича практика – 0 год.

Бармен 4.2

виробниче навчання – 60 год.

виробнича практика – 140 год.

**II. Зведена таблиця по розрядам, модулям. предметам
(бармен 4,5 розряду)**

		Всього годин	ЗПБ	ЗПБ	Бар.4.1	Бар.4.2	Барм. 4 розряду
I.	Загально-професійна підготовка	70	70				70
1.1.	Підприємницька діяльність, основи менеджменту	10	10				10
1.2.	Основи трудового законодавства	8	8				8
1.3.	Основи професійної етики та психології	14	14				14
1.4.	Інформаційні комунікації	12	12				12
1.5.	Основи іноземної мови	20	20				20
1.6.	Основи енергозбереження	6	6				6
II.	Професійно-теоретична підготовка	184		40	90	54	184
2.1.	Фізіологія харчування, основи санітарії і гігієни	16		4	12		16
2.2.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	40		6	18	16	40
2.3.	Технологія приготування змішаних напоїв	44		8	20	16	44
2.4.	Основи товарознавства харчових продуктів	12			12		12
2.5.	Торгово-технологічне обладнання	16		4	6	6	16
2.6.	Основи нормативної документації (облік)	14		4	4	6	14
2.7.	Основи кулінарної характеристики страв	12		6	6		12
2.8.	Охорона праці, промислова і пожежна безпека	30		8	12	10	30
III.	Професійно-практична підготовка	290			90	200	290
3.1.	Виробниче навчання в майстерні	30			30		30
3.2.	Виробниче навчання на підприємствах	120			60	60	120
3.3.	Виробнича практика	140				140	140
IV.	Державна кваліфікаційна атестація	7					7
V.	Загальний обсяг навчального часу	544	70	40	180	254	544
VI.	Консультації						15

ЗМІСТ
Освітньо - навчальних програм
складених на основі стандарту професійно – технічної освіти з професії
Бармен СП(ПТ)О 5123.1.56.30-2020.
(позначення стандарту)
Професійна кваліфікація: бармен 4 розряду

1. Підприємницька діяльність, основи менеджменту.
2. Основи трудового законодавства.
3. Основи професійної етики та психології.
4. Інформаційні комунікації.
5. Основи іноземної мови.
6. Основи енергозбереження.
7. Фізіологія харчування, основи санітарії і гігієни.
8. Організація в барах і ресторанах.
9. Технологія приготування змішаних напоїв.
10. Основи товарознавства харчових продуктів.
11. Торгово-технологічне обладнання.
12. Основи нормативної документації (облік і калькуляція).
13. Основи кулінарної характеристики страв.
14. Охорона праці, промислова та пожежна безпека.

Освітня навчальна програма
складена на основі стандарту професійно – технічної освіти
з професії «Бармен» СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020
з предмету «Підприємницька компетентність»
Професійна кваліфікація: бармен 4 розряду

Навчальний модуль позначення	Професій-на компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількіс-ть годин
Загально-професійні-компетенції (професійно-теоретична підготовка)			
ЗПБ		Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі. Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні.	1
	Тема 2. Основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами);	1	
	Тема 3. Роль економіки в суспільному житті.	1	
	Тема 4. Роль економіки в виробництві й споживанні;	1	
	Тема 5. Форми суспільного господарювання;	1	
	Тема 6. Порядок створення приватного підприємства;	1	
	Тема 7. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);	1	
	Тема 8. Порядок ліквідації підприємства;	1	
	Тема 9. Структура та механізми функціонування ринкової економіки;	1	
	Тема 10. Конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах);	1	
	Тема 11. Основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).	1	
	Тема 12. Бізнес – план, та його роль у заснування власної справи.	2	
	Тема 13. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні	1	
		Всього ЗПБ	14
Всього			14 годин

Зміст

Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі. Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні.

Тема 2. Основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами);

Тема 3. Роль економіки в суспільному житті.

Тема 4. Роль економіки в виробництві й споживанні;

Тема 5. Форми суспільного господарювання;

Тема 6. Порядок створення приватного підприємства;

Тема 7. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);

Тема 8. Порядок ліквідації підприємства;

Тема 9. Структура та механізми функціонування ринкової економіки;

Тема 10. Конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах);

Тема 11. Основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).

Тема 12. Бізнес – план, та його роль у заснування власної справи.

Тема 13. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні

Освітня навчальна програма
складена на основі стандарту професійно-технічної освіти
з професії «Бармен» СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020
з предмету "Основи трудового законодавства"
Професійна кваліфікація: бармен 4 розряду

Навчальний модуль позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість Годин
Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)			
ЗПК - 2		Трудове право і його розвиток в Україні	2
		Робочий час: поняття і види	2
		Заробітна плата	2
		Дисциплінарна та матеріальна відповідальності	2
		Всього:	8

Зміст

Тема 1. Трудове право і його розвиток в Україні

Праця, є вольовою діяльністю, спрямованою на створення матеріальних цінностей. Вона становить єдність двох функцій: засобу до життя і сфери ствердження особи. Потреби матеріального порядку становлять основу життя людей. Для того щоб мати їжу, одяг, взуття, люди незалежно від власної волі і свідомості вступають у відносини з іншими людьми щодо виробництва і розподілу цих благ. Такі відносини неможливі без певної організації. Реалізуючи конституційне право на працю, громадяни України мають можливість вступати в різні суспільні відносини щодо застосування своєї здатності до праці.

Зайнятість, як форма діяльності громадян, пов'язана із задоволенням особистих та суспільних потреб і така, що, як правило, приносить їм дохід у грошовій або іншій формі. Поняття зайнятого населення, працездатне та непрацездатне населення, безробітні, підходяща робота.

Поняття праці, як цілеспрямованої діяльності людини, яка реалізує власні фізичні та розумові здібності з метою отримання певних матеріальних і духовних благ. Трудові правовідносини — це регульовані нормами трудового права суспільні відносини, що складаються між підприємством, працівником, установою і організацією. Підстави виникнення, зміни та припинення трудових правовідносин. Види трудових правовідносин: організаційно-керівні, правовідносини із забезпечення зайнятості та працевлаштування, відносини з професійної підготовки та підвищення кваліфікації безпосередньо на підприємстві, суб'єкти трудових відносин.

Тема 2. Робочий час: поняття і види

Поняття робочого часу, його тривалість та норма. Робочий день та неповний робочий день. Режим робочого часу. Понаднормова робота . Чергування . Облік робочого часу. Час відпочинку: поняття і види. Відпустки.

Тема 3. Заробітна плата

Поняття заробітної плати. Оплата праці, як найважливіша категорія в системі умов праці. Основні правові норми щодо оплати праці в Конституції України, Кодексі законів про працю України (гл. II, VI-VIII), Законі України «Про оплату праці» від 24 березня 1995 р. Поняття Основна та додаткова заробітна плата. Визначення мінімальної заробітної плати.

Тема 4. Дисциплінарна та матеріальна відповідальності.

Дисциплінарна відповідальність — це обов'язок працівника відповідати перед власником або уповноваженим ним органом за скоєний ним дисциплінарний проступок і понести передбачені нормами трудового права дисциплінарні стягнення. Загальні та спеціальні суб'єкти відповідальності. Дисциплінарне стягнення. Згідно з трудовим законодавством України працівники несуть матеріальну відповідальність за шкоду, заподіяну підприємству, установі, організації внаслідок порушення покладених на них трудових обов'язків. Поняття обмеженої та повної матеріальної відповідальності. Відшкодування шкоди, заподіяної працівникові при виконанні ним трудових обов'язків.

Освітня навчальна програма
складена на основі стандарту професійно – технічної освіти
з професії «Бармен» СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020
з предмету «Професійна етика та основи психології»
Професійна кваліфікація: бармен 4 розряду

Навчальний модуль позначення	Професій-на компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально-професійні-компетенції (професійно-теоретична підготовка)			
ЗПБ		1. Основні поняття професійної етики та психології 2. Індивідуальні психічні властивості особистості 3. Психологія та етика різних видів ділової компетентії 4. Психологічні властивості поведінки людини 5. Конфліктологія. 6. Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера, підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. 7. Основні принципи професійної поведінки працівників ГРК 8. Професійна етика 9. Поняття, зміст і структура моральної культури особистості 10. Професійна самореалізація особистості. Залікове заняття	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
		Всього ЗПК	10
Всього			10 ГОДИН

Зміст
ЗПБ

Тема №1. Основні поняття професійної етики та професійної психології.

Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей.

Тема №2. Основні психологічні властивості людини. Темперамент, характер, здібності.

Тема №3. Психологія та етика різних видів ділової комунікації. Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і

невербальні). Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування, як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного.

Тема №4. Психічні властивості особистості та їх види.

Пам'ять, емоції, сенсомоторні реакції, увага, мислення, воля, почуття.

Тема №5. Конфліктологія.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Тема №6. Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера, підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

Професійні обов'язки. Дотримання моральних вимог професійної відповідальності.

Тема №7. Основні принципи професійної поведінки працівників ГРК.

Професійна поведінка. Професійна мораль. Професійна діяльність. Умови виникнення і призначення професійної етики. Виникнення професійної етики.

Тема №8. Професійна етика.

Етика в професійній діяльності. Ділова бесіда, правила побудови ділової бесіди.

Тема №9. Поняття, зміст і структура моральної культури особистості.

Сукупність норм і принципів моралі. Моральна культура посадової особи та її формування. Формування колективу та норми відносин.

Тема №10. Професійна самореалізація особистості.

Професійна самореалізація, професійне становлення особистості, професійне визначення.

Внутрішні конфлікти та вчинки особистості в формуванні команди.

Залікове заняття.

Типова навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно - технічної освіти
СП(ПТ)О 5123. І56.30 – 2020 з професії «Бармен»
з предмету «Інформаційні комунікації»
Професійна кваліфікація: бармен 4 розряду

№ теми	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Інформація та інформаційні технології	1	
2	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	4	2
3	Мережні системи та сервіси	4	2
4	Автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення.	3	2
Всього годин:		12	6

Зміст

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології

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

Розробка фірмового стилю.

Мультимедійні технології.

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

POWER POINT.

Лабораторно-практичні роботи

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

Тема 3. Мережні системи та сервіси

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

Загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції.

Основні мережні сервіси. Браузери.

Лабораторно-практичні роботи

1. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямом професії).

2. Створення публікацій «Інновації в професії».

Тема 4. Автоматизоване робоче місце бармена, його технічне та програмне забезпечення.

Лабораторно-практична робота

Користування автоматизованою системою типу RKeer: проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем.

**Освітня навчальна програма
складена на основі стандарту професійно-технічної освіти з професії
«Бармен» СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020**

З предмету "Іноземна мова за професійним спрямуванням"

Професійна кваліфікація: бармен 4 розряду

Навчальний модуль позначення	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	У т.ч.
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)				
ЗПК-10		Мета та завдання предмету. Форми звертання.	6	1
Загально-професійні –компетенції (професійно-теоретична підготовка)				
ЗПК-10		Обслуговування іноземних відвідувачів	12	
Модулі та професійні компетентності (професійно-теоретична підготовка)				
ОФ-3.1.1		Прийом і оформлення замовлення	6	1
Всього			24	2

Зміст

Тема 1. Мета та завдання предмету. Форми звертання.

Лесика: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.

Тема 2. Обслуговування іноземних відвідувачів

Лексика: У ресторані. Загальноповживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів сервіровки. Прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування; прийом замовлення; розрахунок з відвідувачами; складові меню.

Тема 3. Прийом і оформлення замовлення.

Лесика: Назви страв, напоїв. Використання іноземної мови в професійній діяльності.

Лабораторно-практична робота

1: Прийом і оформлення замовлення іноземних відвідувачів.

Освітня навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно-технічної освіти
СП(ПТ)О 5123.1.56.30.2020
з професії «Бармен»
з предмету «Основи енергозбереження» (Енергоефективна та екологічна компетентність)

Професійна кваліфікація: Бармен4 розряду

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практичні роботи
Загально-професійні компетенції (загально-професійна підготовка)				
ЗПБ	Енергоефективна та екологічна компетентність	1. Вступ.	1	
		2. Основні напрямки основ енергозбереження	3	
		3. Основи енергозбереження в професійній діяльності та побуті	2	
		Всього	6	

Зміст

Тема 1. Вступ.

Мета та завдання предмета. Основи енергозбереження.

Тема 2. Основні напрямки основ енергозбереження.

Основні напрямки енергозбереження; раціональне використання електроенергії

Принципи раціональної роботи торгівельно – технологічного обладнання

Раціональне та ефективне експлуатування торгівельно – технологічного обладнання

Тема 3. Основи енергозбереження в професійній діяльності та побуті

Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів.

Способи енергозбереження в професійній діяльності та побуті

Освітня навчальна програма
складена на основі Стандарту професійно – технічної освіти
СП(ПТ) 5123.1.56.30.2020

з професії «Бармен»

з предмету «Фізіологія харчування, основи санітарії і гігієни»

професійна кваліфікація: «Бармен 4 розряду»

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Теорія	ЛПР
Загально – професійна компетентність «Бармен» – 4 години				
ЗПБ - 1	Основи фізіології харчування		2	
	ЗПБ – 1.1	Біологічне значення їжі.	1	
	ЗПБ – 1.2	Процес травлення і засвоєння їжі.	1	
ЗПБ - 2	Основи епідеміології		2	
	ЗПБ – 2.1	Характеристика основних груп мікроорганізмів. Харчові інфекції.	1	
	ЗПБ – 2.2	Харчові отруєння та гельмінтози	1	
		Всього годин ЗПБ	4	
Професійна компетентність Бар. 4.1 – 12 годин				
Бар. 4.1.1	Санітарно – гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР (ХАССП).		6	
	Бар.4.1.1.1	Улаштування та оснащення закладів ресторанного господарства	3	
	Бар.4.1.1.2	Утримання закладів ресторанного господарства	1	
	Бар.4.1.1.3	Правила використання та норми миючих і дезінфікуючих засобів	1	
	Бар.4.1.1.4	Боротьба з небезпечними мікроорганізмами комахами, гризунами.	1	
Бар. 4.1.2	Санітарно – гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання й реалізації готової їжі.		4	
	Бар. 4.1.2.1	Основні положення кодексу Аліментаріус, ДСТУ 4161 – 2003, ISO – 22000 : 2007	1	
	Бар. 4.1.2.2	Санітарно – гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	2	
	Бар. 4.1.2.3	Санітарно – гігієнічні вимоги до зберігання й реалізації готової їжі.	1	

Бар. 4.1.3	Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства.		2	
	Бар. 4.1.3.1	Особиста гігієна працівників закладів ресторанного господарства.	1	
	Бар. 4.1.3.2	Культура споживання різних напоїв.	1	
		Всього годин Бар. 4.1	12	
	Всього годин за фахом «Бармен ІV розряду»		16	

Зміст

Загально – професійні компетентності - ЗПБ

ЗПБ – 1 Основи фізіології харчування

Програма та завдання курсу. Хімічний склад їжі. Основні споживчі речовини та їх значення для організму.

Білки, їх значення. Продукти багаті білками. Добова норма, калорійність.

Жири, їх значення. Раціональне співвідношення тваринних та рослинних жирів. Добова норма, калорійність.

Вуглеводи, їх значення. Перетворення вуглеводів у жири в разі надлишкового харчування. Добова норма, калорійність.

Мінеральні солі, їх значення в харчуванні. Солі заліза, натрію, калію, фосфору, кальцію, йоду.

Вода, значення для організму, норми споживання.

Вітаміни, їх значення в харчуванні. Поняття про гіповітаміноз та авітаміноз. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни. Зберігання вітамінів під час кулінарної обробки продуктів.

Процес травлення. Поняття про засвоюваність їжі.

ЗПБ – 2 Основи епідеміології

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють на підприємствах ресторанного господарства.

Харчові інфекції: джерела інфікування продуктів. профілактика харчових інфекції.

Венеричні захворювання, їх профілактика. Профілактика СНІДу.

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

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

Харчові інтоксикації. Отруєння токсином стафілокока. Продукти з якими пов'язане це отруєння. Заходи профілактики. Ботулізм. Причини

виникнення отруєння. Основні заходи попередження ботулізму.

Харчові отруєння не бактеріального походження. Отруєння продуктами рослинного та тваринного походження заходи профілактики.

Гельмінтози, їх види, способи зараження. Заходи попередження.

Професійна компетентність - Бар. 4.1

Бар. 4.1.1 Санітарно – гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР (ХАССП).

Санітарно – гігієнічні вимоги до улаштування, оснащення та утримання закладів ресторанного господарства у відповідності до системи НАССР (ХАССП): аналіз небезпеки, блок – схеми технологічного процесу та визначення контрольної критичної точки (ККТ) для кожного етапу процесу і заходу контролю кожній ККТ, щоденні журнали та контрольні списки (чек-листи), маркування харчових продуктів.

Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць.

Санітарно – гігієнічні вимоги до утримання приміщень. Способи та засоби прибирання приміщень. Правила використання та норми миючих та дезінфікуючих засобів, способи їх приготування. Інвентар для прибирання приміщень.

Методи та засоби боротьби з небезпечними мікроорганізмами, боротьба з комахами (дезінсекція) та гризунами (дератизація). Фізичні та хімічні засоби боротьби з ними.

Санітарно – гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю. Неприпустимість використання обробних дощок не за призначенням.

Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства.

Бар. 4.1.2 Санітарно – гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання й реалізації готової їжі.

Основні положення кодексу Аліментаріус, ДСТУ 4161-2003, ISO-22000:2007,

санітарно – гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на отримання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв.

Санітарно - гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки продуктів. Санітарні вимоги до нарізання хліба, приготуванню фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

Санітарно - гігієнічні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів. значення дотримання температурного режиму та тривалості обробки для попередження харчових отруень. Санітарно - гігієнічні вимоги

до обробки яєць, використання ароматичних речовин та харчових барвників.

Правила та умови, терміни зберігання й реалізації готової їжі. Небезпека наявності шкідливих мікробів у готових стравах та кулінарних виробках.

Бар. 4.1.3 Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства.

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

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

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

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання. Чищення одягу, взуття.

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

Особиста медична книжка працівника, порядок її оформлення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.

Культура споживання різних напоїв. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

Освітня навчальна програма
складена на основі Стандарту професійно - технічної освіти СП(ПТ)О
5123. І56.30 – 2020 з професії «Бармен»
з предмету «Організація обслуговування в барах і ресторанах»
Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практичній роботі
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПБ		Вступ	1	
		Основні типи закладів ресторанного господарства	3	
		Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	1	
		Торгові приміщення, їх характеристика, обладнання	1	
		Всього по ЗПБ	6	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів (Технологічна компетентність)				
БАР – 4.1	Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів			
	Технологічна компетентність	Столовий посуд, прибори, білизна	6	1
		Підготовка торгового залу та барної стійки до обслуговування споживачі	12	4
		Всього по БАР – 4.1	18	5
БАР – 4.2	Організація виробництва і реалізації продукції бару			
	Технологічна компетентність	Меню і преїскурант, барна карта	6	2
		Обслуговування споживачів	10	2
		Всього по БАР – 4.2	14	4
		Всього по Бармен 4 розряду	40	9

Зміст

Тема 1. Вступ

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

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства .

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

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

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

Тема 4. Торгові приміщення, їх характеристика, обладнання

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

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

Торговий зал – основне приміщення ресторану, бару, його розміщення, інтер'єр і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду. Обладнання торговельних залів ресторанів та барів.

Банкетний зал, його характеристика.

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

Тема 5. Меню, преїскурант, барна карта

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.), асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

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

Основні типи барних карт (класична, винна, дегустаційна, сезонна,

чайна, коктейльна, кальянна, сигарна і пр.). Оформлення та послідовність розміщення.

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

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

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

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

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

Значення правильної організації підготовки торгового залу ресторану та бару до обслуговування споживачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу ресторану та бару до зустрічі споживачів.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації залу, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків.

Одержання столової білизни, посуду і приборів перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

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

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

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

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

Практичні роботи

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

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

3. Виконати попередню сервіровку. Схематично зобразити сервіровки

столів.

Тема 8. Обслуговування споживачів

Процес обслуговування споживачів за барною стійкою та у торговому залі.

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

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

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

Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами.

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

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

Сервіс тютюнових виробів.

Прибирання використаного посуду.

Форми розрахунків із споживачами, в тому числі за кредитними та дисконтними картками.

Розрахунок із споживачами відповідно до рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подавання рахунку і проведення розрахунку.

Практичні роботи

1. Відпрацювання навичок техніки обслуговування споживачів за барною стійкою та в торговому залі.

2. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку із споживачами.

3. Прибирання використаного посуду та приборів.

Освітня навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно - технічної освіти СП(ПТ)О
5123. І56.30 – 2020 з професії «Бармен»
з предмету «Технологія приготування змішаних напоїв» (технологічна
компетентність)
Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

Код модуля	Професій -на компетен -тність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практич ні роботи
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка) - 8 годин				
ЗПБ		Вступ	1	
		Визначення, класифікація та технологія приготування змішаних напоїв.	1	
		Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовуються як основа при приготуванні змішаних напоїв.	2	
		Характеристика пом'якшуючо – згладжуючих компонентів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв.	2	
		Характеристика основних алкогольних і безалкогольних напоїв, що використовуються як наповнювачі під час приготуванні змішаних напоїв.	1	
		Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв.	1	
		Всього по ЗПБ	8	
Модулі та професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка) – 36 годин				
БАР – 4.1				
	Техноло -гічна компетен тність	Основи технології приготування змішаних напоїв.	4	2
		Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв.	8	4
		Технологія приготування алкогольних коктейлів.	8	4
		Всього по БАР – 4.1	20	10
БАР – 4.2				

	Техноло - гічна компете нтність	Технологія приготування довгих змішаних напоїв.	6	3
		Технологія приготування групових змішаних напоїв.	6	3
		Приготування гарячих напоїв (чаю, кави).	4	2
		Всього по БАР – 4.2	20	8
		Всього по Бармен 4 розряду	44	18

Зміст

Тема 1. Вступ

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

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

Роль сомельє в обслуговуванні споживачів.

Тема 2. Визначення, класифікація та технологія приготування змішаних напоїв

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

Характеристика бази приготування змішаного напою за вмістом алкоголю, цукру.

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

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

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

Класифікація алкогольних напоїв за вмістом спирту, цукру.

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

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

настоянок.

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

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

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

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

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

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

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

Сокова група (плодово-ягідні, овочеві соки).

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

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

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

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

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

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

Пиво, його види, особливості процесу виробництва. Вимоги до якості

та правила зберігання.

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

Тема 6. Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв

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

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

Сервіровка змішаних напоїв, їх оформлення.

Тема 7. Основи технології приготування змішаних напоїв

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

Дотримання принципу черговості і пропорційності.

Практична робота

1. Приготування компонентів і гарнірів для оформлення змішаних напоїв.

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

Тема 8. Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв

Поняття про безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду. Способи і техніка змішування компонентів змішаних напоїв.

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

Практична робота

Набуття навичок приготування безалкогольних змішаних напоїв на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду.

Тема 9. Технологія приготування алкогольних коктейлів

Поняття про аперитиви, характеристика коктейлів-аперитивів.

Коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин. Особливості технології приготування і подавання винних аперитивних коктейлів.

Коктейлі-аперитиви на міцноалкогольній основі та формула їх побудови.

Коктейлі-аперитиви на основі вермутів та гірких настоянок.

Коктейлі-аперитиви на основі сухих ігристих вин.

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

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

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

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

Класична група (шарові).

Підсолоджуючі група (sau).

Емульгаторна група.

Практичні роботи

1. Придбання навичок змішування коротких і середніх алкогольних коктейлів.

2. Приготування коктейлів за стандартами ІВА.

Тема 10. Технологія приготування довгих змішаних напоїв

Поняття про довгі змішані напої.

Особливості приготування і подавання довгих змішаних напоїв.

Вимоги до якості.

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

Практичні роботи

1. Набуття навичок приготування довгих змішаних напоїв.

2. Приготування довгих змішаних напоїв за стандартами ІВА.

Тема 11. Технологія приготування групових змішаних напоїв

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

Практичні роботи

1. Набуття навичок приготування гарячих групових змішаних напоїв.

2. Набуття навичок приготування холодних групових змішаних напоїв.

Тема 12. Приготування гарячих напоїв (чаю, кави)

Класифікація гарячих напоїв.

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

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

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

Практична робота

Набуття навичок приготування та подавання гарячих напоїв.

**Освітня навчальна програма
складена на основі Стандарту професійно-технічної освіти СП(ПТ)О
5123.1.56.30.2020**

**з професії «Бармен»
з предмету «Основи товарознавства харчових продуктів»
(Технологічна компетентність)**

Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практичні роботи
Модулі та предметні компетентності (професійно - теоретична підготовка) 14год.				
БАР 4.1	Технологічна компетентність	1. Задачі товарознавства харчових продуктів	1	
		2. Вино - горілчані напої	4	
		3. Смакові товари, цукор, мед, кондитерські вироби	2	
		4. Молоко та молочні товари, яйця	1	
		5. Овочі, гриби свіжі, плоди, ягоди, горіхоплідні.	1	
		6. Риба, рибні товари та морепродукти	2	
		7. М'ясо та м'ясні товари	2	
		8. Хлібобулочні вироби	1	
		Всього	14	

Зміст

Тема 1. Задачі товарознавства харчових продуктів

Предмет та задачі товарознавства харчових продуктів.

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

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

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

Тема 2. Вино-горілчані напої

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

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

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного походження.

Тема 3. Смакові товари, цукор, мед, кондитерські вироби

Значення смакових товарів у харчуванні людини. Особливості хімічного складу.

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

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

Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

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

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

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

Тема 4. Молоко та молочні товари, яйця

Поживні властивості молока та молочних товарів.

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

Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів, морозива.

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Поживні і властивості яєць.

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

Тема 5. Овочі, гриби свіжі, плоди, ягоди, горіхоплідні

Поживні властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів

Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів

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

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

Тема 6. Риба, рибні товари та морепродукти

Поживні властивості риби. Характеристика основних промислових риб (тріскових, оселедцевих, ставридових, скумбрієвих, коропових, камбалових,

окуневих, осетрових, лососевих).

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

Тема 7. М'ясо та м'ясні товари

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

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

Характеристика асортименту нових видів м'ясних товарів.

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

Тема 8. Хлібобулочні вироби

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

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання.

Характеристика нових видів хлібобулочних виробів.

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

Освітня навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно-технічної освіти СП(ПТ)О
5123.1.56.30.2020

з професії «Бармен»
з предмету «Торгово – технологічне обладнання» (Технологічна компетентність)

Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

Код модуля	Професійна на компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практичні роботи
Загально-професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка) 4 год.				
ЗПБ	Технологічна компетентність	1. Основні відомості та класифікація технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	1	
		2. Загальна характеристика механічного обладнання	2	1
		3. Загальна характеристика ваговимірювальних приладів	1	
Модулі та предметні компетентності (професійно - теоретична підготовка) б год.				
БАР 4.1	Технологічна компетентність	4. Загальна характеристика теплового обладнання та обладнання для роздавання їжі	2	1
		5. Загальна характеристика холодильного обладнання	2	
		6. Реєстратори розрахункових операцій	2	
Модулі та предметні компетентності (професійно - теоретична підготовка) б год.				
БАР 4.2	Технологічна, інформаційно – комунікаційна компетентність	6. Реєстратори розрахункових операцій	4	4
		7. Відео та аудіотехніка	2	1
		Всього	16	7

Зміст

Тема 1. Основні відомості та класифікація технологічного обладнання закладів ресторанного господарства

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

Загальні відомості про обладнання і механізми.

. Апаратура управління, контролю та захисту торгово-технологічного обладнання. Загальні правила експлуатації обладнання. Раціональне та ефективне експлуатування торгівельно – технологічного обладнання.

Тема 2. Загальна характеристика механічного обладнання

Характеристика механічного обладнання в закладах ресторанного господарства.

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

Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці.

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

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

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

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

Машини для натирання посуду – будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці

Практичні роботи

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

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

Тема 3. Загальна характеристика ваговимірювальних приладів

Ваги, їх призначення, вимоги до ваговимірювальних приладів. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації.

Тема 4. Загальна характеристика теплового обладнання та обладнання для роздавання їжі

Класифікація теплового обладнання. Поняття про НВЧ і ІЧ-обігрів. Електричні плити з скляно-керамічною поверхнею, індукційні; принцип дії,

будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

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

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

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

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

Практичні роботи

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

2. Набуття експлуатаційних навичок, ознайомлення с технічною документацією.

Тема 5. Загальна характеристика холодильного обладнання

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

Тема 6. Реєстратори розрахункових операцій

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

Сучасні комп'ютерно - касові системи R - Кеерер , POS - термінал. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації комп'ютерно - касових апаратів.

Проведення розрахунку з відвідувачами через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку за допомогою пластикових та кредитних карток .

Практична робота

Правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій (РРО). Набуття навичок з експлуатації реєстраторів розрахункових операцій (РРО), автоматизованою системою типу R - Кеерер.

Проведення розрахунку з відвідувачами через РРО, через комп'ютерно – касові системи

Тема 7. Відео - та аудіотехніка

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

Практична робота

Набуття експлуатаційних навичок, ознайомлення с технічною документацією.

Освітня навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно - технічної освіти СП(ПТ)О
5123. І56.30 – 2020 з професії «Бармен»
з предмету «Основи нормативних документів» (математична
компетентність)

Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практичні роботи
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПБ	Математична компетентність	Основні поняття про господарський облік	1	
		Загальні принципи організації обліку у ресторанному господарстві.	3	1
		Всього по ЗПБ	4	1
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів				
БАР – 4.1	Математична компетентність	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства.	2	
		Облік сировини та готової продукції	2	1
		Всього по БАР – 4.1	4	1
БАР – 4.2	Математична компетентність	Облік касових та розрахункових операцій	3	1
		Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	3	1
		Всього по БАР – 4.2	6	2
		Всього по Бармен 4 розряду	14	4

Зміст

Тема 1. Основні поняття про господарський облік

Поняття про господарський облік. Облікові вимірювачі. Види господарського обліку.

Тема 2. Загальні принципи організації обліку у ресторанному господарстві

Документи обліку, їх роль у здійсненні контролю. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів.

Практична робота

Оформлення документів .

Тема 3 . Ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін. Порядок ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Облік сировини та готової продукції

Завдання та організація обліку продуктів, товарів, тари та реалізації готової продукції. Документальне оформлення та порядок приймання товарів та тари. Облік реалізації та відпуску готової продукції. Складання товарного звіту.

Практична робота

Складання товарного звіту.

Тема 5. Облік касових та розрахункових операцій

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

Практичні роботи

1. Заповнення розрахункових квитанцій.
2. Оформлення здавання виручки з каси готівкових та безготівкових коштів.

Тема 6. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Мета та завдання інвентаризації. Види інвентаризації. Терміни та порядок проведення інвентаризації. Порядок виявлення та затвердження підсумків інвентаризації. Контроль за якістю проведення інвентаризації.

Практична робота

Заповнити супроводжуючі документи інвентаризації.

Освітня навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно-технічної освіти
СП(ПТ)О 5123.1.56.30.2020

з професії «Бармен»
з предмету «Основи кулінарної характеристики страв»
(Технологічна компетентність)

Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них на практичні роботи
Загально-професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка) 6 год.				
ЗПБ	Технологічна компетентність	1. Вступ.	1	
		2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	4	2
		3. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів	1	
Модулі та предметні компетентності (професійно - теоретична підготовка) 4 год.				
БАР 4.1	Технологічна компетентність	4. Кулінарна характеристика страв з риби та морепродуктів	1	
		5. Кулінарна характеристика страв з м'яса, птиці та субпродуктів	2	
		6. Кулінарна характеристика солодких страв та напоїв	1	
		Всього	10	2

Зміст

Тема 1. Вступ.

Мета та завдання предмета.

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикати, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів та напівфабрикатів.

Поняття про теплову обробку продуктів, процеси, що відбуваються у харчових продуктах під час теплової обробки.

Зберігання поживних речовин під час кулінарної обробки продуктів.

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика холодних закусок: класифікація, технологія приготування, основні способи подавання. Характеристика найбільш поширених закусок, салатів-коктейлів, бутербродів (відкритих, закритих, канапе), барних закусок на шпажках.

Технологія приготування гарячих закусок нескладного приготування. Вимоги до оформлення закусок, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Практична робота

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

Тема 3. Кулінарна характеристика страв та гарнірів з овочів

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

Тема 4. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв та морепродуктів

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

Тема 5. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса птиці та субпродуктів

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

Тема 6. Кулінарна характеристика солодких страв

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

Освітня навчальна програма
Складена на основі Стандарту професійно-технічної освіти
СП(ПТ)О 5123.1.56.30.2020
з професії «Бармен»
з предмету «Охорона праці, промислова і пожежна безпека
(технологічна компетентність)
Професійна кваліфікація: Бармен 4 розряду

№ з/п	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин:	
		Всього	з них на лабораторно-практичні роботи
Загально-професійні компетенції – ЗПК Б			
(професійно-теоретична підготовка) - 8 годин			
1.	Правові та організаційні основи охорони праці.	2	
2.	Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування;	6	
Модулі та професійні компетенції			
(професійно-теоретична підготовка) - 22 години			
Бармен 4.1.			
3.	Основи електробезпеки, Загальні правила безпечної експлуатації устаткування;	7	
4.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	5	
Бармен 4.2.			
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	10	
Всього:		30	

Зміст

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

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

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які

спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди».

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

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

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

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту, вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування;

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

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

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

перевірка знань з охорони праці.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Організація роботи з охорони праці працівників барів та ресторанів. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень барів та ресторанів у разі аварії, вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування;

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил

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

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

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

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

Організація пожежної охорони в галузі.

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

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

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна.

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

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

напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом.

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

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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

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

Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

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

Лікувально – профілактичне харчування.

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

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією.

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

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

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

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