**Аннотации к рабочим программам профессионального обучения**

**11176 «Бармен»**

**ПД.01 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

* В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
* Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию;
* Производить расчет с потребителями согласно счету;
* Подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
* Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
* Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
* Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
* Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
* Соблюдать правила профессионального этикета;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
* Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
* Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
* Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
* Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
* Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
* Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники;
* Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 42 часа.

**ПД.02 Технология приготовления коктейлей**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков;
* Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления;
* Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
* Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
* Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей;
* Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 20 часов.

**ПД.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
* Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
* Правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
* Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
* Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей;
* Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 8 часов.