

## **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.**