

**Частное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования
«Северо-Западный учебный центр «Специалист»**



Утверждаю
Директор ЧОУ ДПО «Учебный центр «Специалист»

Н.Н. Скоробогатова
«26» мая 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ОБРАЗОВАНИЮ**

**«ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
« БАРМЕН »**

Санкт-Петербург

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	9
3. АННОТАЦИЯ	10
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	1

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа курсов «Официант, бармен», реализуемая ЧОУ ДПО «Северо-Западный Учебный центр «Специалист» разработана на основании ФГОС в пределах основных профессиональных программ НПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Рабочая программа курсов «Официант, бармен» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ по подготовке специалистов в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа курсов «Официант, бармен» может быть использована для обучения студентов в дополнительных образовательных услугах по подготовке специалистов в общественном питании.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В процессе изучения курсов «Официант, бармен» формируются общие учебные компетенции по основным модулям:

(общепрофессиональные модули, профессиональные модули, производственное обучение, квалификационные экзамены) с включающими в себя способность:

ОП 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОП 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОП 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОП 8. Ориентироваться в условиях быстрой и частой смены технологий в профессиональной деятельности. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **формирование представлений** о приемке заказа, составление меню, сервировке столов, правила и методы подачи блюд, обслуживание банкетов, обслуживание в гостиницах, технология приготовления коктейлей, представление о холодильном, тепловом, технологическом оборудовании, ;

- **развитие** логического мышления, воображения, культуры, эстетического вкуса необходимого для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- **овладение профессиональными знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения размещения гостей в организации общественного питания, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги, подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий, осуществление санитарно-гигиенических норм и правил, реализации продукции,

- **воспитание** на курсах «Официант, бармен» развивается культура личности, понимания значимости курсов «Официант, бармен» для научно-технического прогресса, отношения к курсам «Официант, бармен» как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития форм и методов обслуживания в общественном питании.

Иметь практический опыт обслуживания в общественном питании:

- - выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме встречи,
- приветствия, размещения гостей , организацию общественного питания за столом, подачу меню; прием, оформление и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчет с потребителями согласно счету и организацию проводов гостей;
- подготовку залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда .

В результате освоения курсов студент должен уметь:

- - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- - соблюдать требования к безопасности готовой продукции .техники безопасности в процессе обслуживания потребителя. предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - соблюдать личную гигиену.

Знать:

- - виды, типы и классы организаций общественного питания;
- -основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- - материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- -правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; -способы расстановки мебели в торговом зале;
- - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- - методы организации труда официантов;
- -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд;
- - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- - правила и технику уборки использованной посуды;
- - порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- - правила сочетаемости напитков и блюд;
- - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Иметь практический опыт обслуживания в барах, буфетах

- -подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа;
- - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков;
- - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок;
- -принятия и оформления платежей;

- -оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

В результате освоения курсов студент должен уметь:

- -подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфе алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара,буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- -осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; -оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- -соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;

Знать:

- - виды и классификации баров;
- - планировочные решения баров, буфетов;
- - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- -характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- -технологии приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок;
- -правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- -правила охраны труда,
- -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

Изучение материала проводится в форме, доступной пониманию студентов, соблюдения единства терминологии и обозначений.

1.4. Профильная (профессиональный модуль) составляющая (направленность) курсов:

При изучении курсов уделяется внимание обслуживанию посетителей в общественном питании и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности. Поэтому методика изучения курсов строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Особую роль при изучении курсов играет самостоятельная работа студентов. Поскольку самостоятельная работа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций с целью получения, систематизации и закрепления теоретических знаний и практических умений, а так же формирования самостоятельного мышления студентов.

Самостоятельные работы имеют профильную направленность, выделяя основные виды работы, такие как изучение нового материала, составление конспекта, работа со словарями, повторная работа учебного материала, ответы на контрольные вопросы, решение задач по образцу, решение ситуационных профессиональных задач, подготовка сообщений, презентаций. Что позволяет готовить специалистов, обладающих логическим мышлением, умеющих рационально организовывать свою деятельность и, главное, способные самостоятельно приобретать знания, необходимые для дальнейшего самообразования и карьерного профессионального роста.

1.5. Количество часов, отведенное на освоение программы профессиональной переподготовки по профессии «Официант, бармен»

обязательной учебной нагрузки слушателя- 254 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	254
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в т.ч. лабораторные занятия	6
производственное обучение	180
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	4

ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"

Утверждаю: _____ Н.Н. Скоробогатова

_____ директор
" ___ " _____ 2018г.

Структура основной профессиональной образовательной программы
по курсу "Бармен"

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего учебной нагрузки обучающегося в днях (1 уч.д.- 8ч)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть циклов	9	66		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				
	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> соблюдать правила протокола и этикета; применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основы протокола и этикета; нормы профессиональной этики; эстетику внешнего облика официанта, бармена; 	0,25	2 ч	ОП.01. Основы профессиональной этики и психологии	ОП 1 – 5 ПМ 1.2 – 1.4

	<p>психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;</p> <p>механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</p>				
	<p>уметь:</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p> <p>осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;</p> <p>осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>знать:</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</p> <p>усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;</p>	0, 25	2 ч	ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОП 1 – 5 ПМ 1.1 – 1.4 ПМ 2.1 ПМ 2.3

<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; правила личной гигиены; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции; санитарные требования к обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания</p>				
<p>уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров; знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров</p>	1,5	12 ч	ОП.03. Товароведение продовольственных товаров	ОП 1 – 5 ПМ1.2 ПМ 2.1 ПМ 2.2
<p>уметь: применять знания учета при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства в области учета на предприятиях общественного питания ; знать: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правила учета в области профессиональной деятельности; основные правила составления технологических карт и умение работать со сборником рецептур</p>	0,25	2 ч	ОП.04. Основы калькуляции и учета	ОК 1 – 5 ПК 1.2 ПК 2.3

	<p>уметь: Работать на электронном весовом и кассовом оборудовании, правильно заполнять кассовую документацию, устранять ошибки, которые могут возникнуть в процессе работы оборудования, которые предусмотрены инструкцией.</p> <p>знать: принципы работы весового и кассового оборудования ,используемого в предприятиях общественного питания.</p>	0,25	2 ч	ОП.05. Весовое и кассовое оборудование	ОП 1 – 5 ПМ 1.1 – 1.4 ПМ 2.1 – 2.4
П.00	Профессиональный цикл	2,5	48 ч	ПМ-	
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	<p>Кулинарная характеристика закусок и блюд. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: Нарезки хлебобулочных изделий для приготовления бутербродов; нарезки разнообразного сырья ,используемого в приготовлении бутербродов; подбора сырья для оформления и подачи бутербродной продукции; подачи закусок ,рекомендуемых для реализации в барах и ресторанах, эксплуатации оборудования и инструментов, используемых в приготовлении бутербродов и закусок.</p> <p>знать: ассортимент используемой продукции, сроки реализации сырья и готовой продукции , органолептические показатели качества сырья, которое используется при изготовлении бутербродов и закусок. -как правильно подобрать производственный инвентарь и технологическое оборудование для обработки сырья , которые используются при нарезке бутербродов , а также знать правила безопасной эксплуатации этого оборудования и инвентаря.</p>	1	8 ч	МДК.01.01. Кулинарная характеристика закусок и блюд.	ОП-1 – 5 ПМ 3.1 – 3.3

<p>ПМ.02</p>	<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчётно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; 	<p>3,75</p>	<p>30 ч</p>	<p>МДК.02.02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p>	<p>ОП 1 – 5 ПМ 2.1 – 2.3</p>
---------------------	--	--------------------	--------------------	--	--

<p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены;</p> <p>знать:</p> <p>виды и классификации баров;</p> <p>планировочные решения баров, буфетов;</p> <p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</p> <p>характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>виды и методы обслуживания в баре, буфете;</p> <p>технологии приготовления смешанных и горячих напитков;</p> <p>технологии приготовления простых закусок;</p> <p>правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;</p> <p>сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</p> <p>правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</p> <p>правила охраны труда;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями</p>					

<p>ПМ.03.</p>	<p>Организация обслуживания посетителей в ресторане</p>	<p>1,25</p>	<p>10 ч</p>	<p>МДК.03.03. Организация обслуживания посетителей в ресторанах.</p>	
	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и 				

<p>продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций</p> <p>общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену;</p> <p>знать: основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при</p>				
---	--	--	--	--

	взаимодействии бармена с гостями				
	Итого :	24,3	70 ч		
УП.00	Учебная практика(лаборатория)	0,5	4 ч		
ПП.00	Производственная практика	22,5	180 ч		
ИА.00	Итоговая аттестация: зачет	0,5	4 ч		

ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"

Утверждаю: _____ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

"__" _____ **2017г.**

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01 Основы профессиональной этики и психологии

ЧОУ ДПО "Учебный центр Специалист" по профессии

100114.01 «Бармен»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 2 ч, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 2 ч

Вид промежуточной аттестации – тест в т.ч. 0,5 ч .

Наименование разделов дисциплины:

1. Культура общения и речевой этикет бармена;
2. Внешний облик официанта, бармена;
3. Подходы к различным типам клиентов;
4. Конфликты в деловом общении.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ЧОУ ДПО " Учебный центр «Специалист" по профессии
100114.01 « Бармен»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 2 ч, в т.ч.: аудиторная учебная нагрузка – 2 ч.

Вид промежуточной аттестации – фронтальный опрос вт.ч.-0,5 ч.

Наименование разделов дисциплины:

1. Изучение основ физиологии питания;
2. Изучение основ гигиены и санитарии.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03 Товароведение продовольственных товаров
ЧОУ ДПО " Учебный центр Специалист" по профессии
100114.01 «Бармен»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень

рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 12ч, в т. ч.: аудиторная учебная нагрузка –12 ч.

Вид промежуточной аттестации – фронтальный опрос в т. ч. -0,5 ч.

1.Классификация и ассортимент ликеро- водочной продукции.

2.Классификация и ассортимент виноградных вин по странам производителям , основные принципы маркировки , правила расшифровки этикеток.

3.Классификация и ассортимент коньячной продукции и бренди, особенности их маркировки, основные виды по странам производителям.

4.Чай,кофе,какао и шоколад- виды, торговая классификация , рецептуры приготовления базовых чайных и кофейных напитков.

5. Молоко и молочные продукты- торговый ассортимент, классификация по жирности . Яйцо и яичепродукты .Мороженое- виды и особенности использования в технологиях приготовления коктейлей.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04 Основы калькуляции и учета

ЧОУ ДПО " Учебный центр Специалист" по профессии

100114.01 «Бармен»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 2, в т. ч.: аудиторная учебная нагрузка – 2 ч.

Наименование разделов дисциплины :

- 1.Виды учета в предприятиях общественного питания.
- 2.Виды отчетности в предприятиях общественного питания.
- 3.Особенности работы со сборником рецептур.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05 Весовое и кассовое оборудование
ЧОУ ДПО "Учебный центр Специалист" по профессии
100114.01 «Бармен»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 2, в т. ч.: аудиторная учебная нагрузка – 2 ч.

Наименование разделов дисциплины :

- 1.Характеристика и принцип работы весового оборудования .
- 2.Характеристика и принцип работы кассового оборудования.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.01 Кулинарная характеристика закусок и блюд
ЧОУ ДПО "Учебный центр «Специалист" по профессии
100114.01 « Бармен»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 10, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 10 часов производственная практика – 16 часов

Вид промежуточной аттестации: по профессиональному модулю - тест или контрольная работа, по производственной практике – дифференцированный зачет.

Наименования разделов профессионального модуля:

- 1.Подготовка зала к обслуживанию Приготовление основных и простых бутербродов .
- 2.Изучение кулинарной характеристики закусок, блюд и напитков
- 3.Приготовление основных видов бутербродов , закусок и блюд ,рекомендованных для подачи в баре .

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Организация работы в баре

ЧОУ ДПО " Учебный центр «Специалист" по профессии

100114.01 « Бармен»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 30 ч, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –30 часов, учебная практика – 10 часов, производственное обучение – 100 часов.

Вид промежуточной аттестации: по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный), по производственной практике – дифференцированный зачет.

Наименования разделов профессионального модуля:

- 1.Обслуживание потребителей бара, буфета;
- 2.Подготовка стекла ,оборудования, приборов и аксессуаров бара ;
- 3.Изготовление смешанных напитков и коктейлей;

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03 Организация обслуживания посетителей в ресторане.

ЧОУ ДПО "Учебный центр «Специалист" по профессии

100114.01 «Официант, бармен»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 10 часа, в том числе: аудиторная учебная -10 ч, учебная практика – 2 ч, производственное обучение – 64 часа.

Вид промежуточной аттестации: по профессиональному модулю - тест , по производственной практике – дифференцированный зачет.

Наименования разделов профессионального модуля:

- 1.Подготовка зала к обслуживанию Подбор посуды, стекла и приборов .
- 2.Встреча посетителей ,прием заказа и способы подачи закусок и напитков
- 3.Техники складывания салфеток.
- 4.Обслуживание банкетных мероприятий.

Список литературы

Основная литература

Л.С. Кучер Технология приготовления коктейлей и напитков. – М.: ИЦ Академия, 2005. - 224 с.

В.И. Богущева Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров-Ростов на Дону, изд. Феникс,2004,-402 с.

Дополнительная литература

Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова Барное дело. – М.: ИЦ Академия, 2004.- 332 с.

М.Г. Малютин Коктейли и напитки-М:Вече,2005-240 с(илл.16)

Рассел Стибен ,Френк Корсар- Коктейли: справочник для бармена, Ростов -на-Дону ,изд. Феникс, 2001--192 с.

ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"

Утверждаю: _____ Н.Н. Скоробогатова

директор
" ____ " _____ 2017 г.

Учебный план

Индекс	Наименование дисциплин ,модулей,практик	Формы контроля	Всего занятий	Лекции	Производственное обучение
П.00	Профессиональный цикл		20		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				
ОП-1	Основы профессиональной этики	тест	2	2	
ОП-2	Основы физиологии питания	тест	2	2	
ОП-3	Товароведная характеристика	тест	12	12	
ОП-4	Основы калькуляции	тест	2	2	
ОП-5	Оборудование	тест	2	2	
ПМ	Профессиональные модули		50		
ПМ-1	Кулинарная характеристика блюд	тест	10	10	16
ПМ-2	Организация работы в баре		30	30	100
ПМ-3	Организация обслуживания в ресторане		10	10	64
	Квалификационный экзамен	экзамен	4	4	180
	Всего :		74		
	Итого:		254		