

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

**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 в т.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 яйцепродукты .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 рецептов.

**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 «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. Богушева 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.