

## **ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «Бармен»**

### **1. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

1.1 Цели дисциплины: приобретение знаний в области санитарно-гигиенических требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.

Задачи дисциплины: изучение роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; изучение усвояемости пищи и факторов, влияющих на нее; изучение санитарных требований к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок (трудовая функция А/02.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой (трудовая функция В/06.4)

1.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Основы физиологии питания

Энергетическая и биологическая ценность питания. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Вода и ее значение в питании. Витамины и их значение в питании. Макро- микроэлементы и их значение в питании. Основы физиологии пищеварения. Значение и принципы лечебно-профилактического питания. Биологически активные добавки к пище. Генно-модифицированные продукты.

Тема 2. Санитария и гигиена питания

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов: физиологическое, санитарно-гигиеническое и противозаразное значение кулинарной обработки, и основные требования к ней.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

## **2. Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»**

2.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: изучение потребительских свойств товара и их изменение на всех этапах товаро ведения для насыщения предприятий торговли и общественного питания всеми видами продовольствия высокого качества и в широком ассортименте.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок (трудовая функция А/02.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой (трудовая функция В/06.4)

2.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Товароведение продуктов животного происхождения

Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров. Товароведение мяса и мясных продуктов. Товароведение рыбы и рыбных продуктов. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Тема 2. Товароведение продуктов растительного происхождения

Товароведение свежих плодов и овощей. Товароведение переработанных плодов и овощей. Товароведение зернобобовых продуктов. Товароведение пищевых концентратов. Товароведение хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

## **3. Рабочая программа дисциплины «Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок»**

3.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области технологии приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок.

Задачи дисциплины: изучение характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; изучение способов приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей.

3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок (трудовая функция А/02.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой (трудовая функция В/06.4)

3.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Технология приготовления смешанных и горячих напитков

Классификация напитков. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги). Холодные напитки (молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки). Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Безалкогольные смешанные напитки (крюшоны, аперитивы, молочные напитки). Напитки с мороженым. Физы. Коблеры. Джулепы. Эг-ноги. Холодные пунши. Требования к качеству напитков.

Тема 2. Технология приготовления простых закусок

Классификация. Ассортимент. Технология приготовления холодных блюд и закусок (бутерброды; салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; закуски из мяса, птицы, дичи, субпродуктов; банкетные закуски). Горячие закуски из овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

#### **4. Рабочая программа дисциплины «Организация и технология обслуживания в барах»**

4.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области видов и методов обслуживания в баре.

Задачи дисциплины: изучение порядка обслуживания потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

4.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок (трудовая функция А/02.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой (трудовая функция В/06.4)

4.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Классификация баров. Характеристика баров (коктейль-бар, бар-раздача, винный бар, пивной бар, пул-бар, диско-бар, безалкогольные бары, лаунж-бар, лобби-бар, сервис-бар, кофейный бар, гриль-бар, молочный бар). Стили баров. Виды барной мебели, посуды и их характеристики. Барный инвентарь.

Тема 2. Организация производственного процесса

Организация обслуживания в барах. Методы и формы обслуживания в барах. Основные методы приготовления смешанных напитков (шейк, стир, билд, бленд). Должностные и функциональные обязанности обслуживающего персонала бара. Тенденции развития барного дела.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.