

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

ПРОФЕССИЯ «БАРМЕН»

КВАЛИФИКАЦИЯ: «Бармен 5 разряда»

Казань
2020

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель освоения дисциплины овладеть навыками диагностики организационной культуры и умением применять их на практике, умением обеспечивать соблюдение этических норм взаимоотношений в организации.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен:

уметь: - определять основные источники права, регулирующие предпринимательскую деятельность;

- определять признаки предпринимательской деятельности;

- определять организационно-правовые формы организаций;

- оценивать финансовое состояние организации, анализировать платежеспособность организации;

- организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определяемых руководителем;

- использовать на практике полученные знания;

- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

- оценивать ситуацию и принимать эффективные решения;

- выстраивать взаимоотношения с представителями различных сфер деятельности;

- создавать и поддерживать высокую организационную культуру;

- применять стандарты антикоррупционного поведения;

- уметь применять на практике особенности различных видов информационных технологий;

- использовать профессиональную документацию в процессе хозяйственной деятельности;

- уметь грамотно излагать свои предложения, аргументировать их, обосновывая нормой права;

- определять действительность гражданско-правовой сделки, ее вид;

- определять вид гражданско-правового договора;

- определять и оценивать содержание кредитного договора, а также ответственность его сторон;

- определять нормативную базу, регулиующую предпринимательскую деятельность;

- отслеживать и применять изменения и дополнения, вносимые в действующее законодательство;

- умение налаживать коммуникации между структурами организации в подготовке и оформлению результатов хозяйственной деятельности;

знать:

- применение положений Конституции РФ, иных нормативных правовых

актов при разрешении практических ситуаций;

- систему государственной поддержки и регулирования предпринимательской деятельности на современный момент;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- знать нормы корпоративной культуры и этики;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере гражданских, предпринимательских и процессуальных правоотношений;
- основные виды современных технологий и особенности их применения в различных отраслях и сферах предпринимательской деятельности;
- особенности профессиональной документации в различных сферах хозяйственной деятельности;
- знать теоретические и методологические основы предпринимательской деятельности;
- основные положения законодательства о контрактной системе в сфере закупок, товаров, услуг для государственных и муниципальных нужд;
- особенности закупок, осуществляемых малыми и средними предприятиями;
- сущность и виды ответственности предпринимателя;
- последствия признания сделки недействительной;
- гражданско-правовые договоры, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- кредитные и расчетные обязательства в сфере закупок для государственных и муниципальных нужд;
- основные положения гражданского законодательства по указанным вопросам;
- субъекты предпринимательской деятельности, их права и обязанности.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 12 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности (2 часа).

Основы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности и ее особенности. Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности.

Тема 2. Налоги и налогообложение (2 часа).

Основы налогообложения. Структура налогового кодекса. Виды налогов для предпринимателей.

Тема 3. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Разработка структуры бизнес-плана (4 часа).

Основы бизнес-планирования. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Структура бизнес-плана. Оценка эффективности бизнес-плана.

Тема 4. Основные этапы создания товара (услуги). Описание товаров (работ, услуг) (4 часа).

Понятие товара. Цикл создания товара. Этапы создания товара. Описание товара.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

1. Цель освоения дисциплины изложение теоретического материала увязывается с практикой применения этого материала в практической деятельности слушателей при работе, эксплуатации техники.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины должен иметь представление:

- о роли специальных знаний в профессиональной деятельности;
- о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и безопасностью труда;

- о путях реализации требований и положений безопасности труда.

должен знать:

- основные понятия и термины безопасности труда;
- классификацию негативных факторов и их источники;
- методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов.

должен уметь:

- проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в своей профессиональной деятельности.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Охрана труда (2 часа).

Основы охраны труда. Нормативное регулирование охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда на предприятии.

Тема 2. Пожарная безопасность (4 часа).

Основы пожарной безопасности. Основные требования к пожарной безопасности.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ»

1. Цель освоения дисциплины ознакомление слушателей с данной отраслью психологического знаний, формирование коммуникативной компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины должен уметь:

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения
- должен знать:
 - основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;
 - особенности профессиональной этики и психологии делового общения любых организационно-правовых форм учреждений и организаций.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 12 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Культура профессионального общения. Понятие профессиональной этики (2 часа).

Профессиональное общение и его аспекты. Основы профессиональной этики. Этика в организации.

Тема 2. Коммуникации. Виды коммуникаций (2 часа).

Основы коммуникации. Виды коммуникации. Коммуникация работника на предприятии.

Тема 3. Конфликты и способы их урегулирования (4 часа).

Понятие конфликта. Виды конфликтов. Способы урегулирования конфликтов на предприятии. Последствия конфликтов.

Тема 4. Психологические типы гостей и взаимодействие с ними. Типы темперамента (4 часа).

Основы психологии при работе на предприятиях общественного питания. Психологические типы гостей, взаимодействие с ними. Понятие темперамента и его типы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1. Цель освоения дисциплины ознакомление слушателей с основами санитарии и гигиены при работе на предприятиях общественного питания.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины должен уметь:

- выполнять дезинфекцию и стерилизацию рабочей зоны;
- производить санитарную обработку инструментов и гигиеническую обработку рабочего места;
- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;
- предупредить аллергические заболевания и глазной травматизм;
- оказать первую медицинскую помощь при порезах, ушибах, ожогах.

должен знать:

- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов;
- санитарные требования к производственным помещениям предприятий сферы услуг;
- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов;
- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Пищевые инфекции, отравления, гельминтозы (4 часа).

Понятия пищевых инфекций. Отравления, гельминтозы.

Тема 2. Санитария и гигиена предприятий общественного питания (2 часа).

Санитария на предприятиях общественного питания. Соблюдение гигиенических норм на предприятиях общественного питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ НАПИТКАМИ И ЗАКУСКАМИ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ»

1. Цель освоения дисциплины ознакомление слушателей с теоретическими и практическими навыками обслуживания потребителей организаций питания напитками и закусками.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

должен уметь:

- 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;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

должен знать:

- нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- виды и классификация баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры и современные технологии приготовления напитков;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 32 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Профессия бармен. Стандарты сервиса и требования к профессии (6 часов).

Введение в профессию бармена. Особенности работы бара. Сервис и требования к профессии.

Тема 2. Работа в баре. Правила работы с барной продукцией (8 часов).

Открытие/закрытие бара. Акт списания, старт и стоп листы. Правила приемки товара. Работа с накладными.

Тема 3. Барная посуда и ее виды (8 часов).

Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость.

Тема 4. Инвентарь бара (8 часов).

Инвентарь бара: виды, назначение. Барные аксессуары: назначение, особенности использования. Оформление витрины и барной стойки.

Тема 5. Инновационные технологии в обслуживании (2 часа).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА АЛКОГОЛЬНЫХ И СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ»

1. Цель освоения дисциплины приобретение навыков приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

должен уметь:

- готовить и презентовать фирменные напитки с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;
- разрабатывать меню бара;
- приготавливать и подавать алкогольные и слабоалкогольные коктейли и напитки;
- приготавливать и подавать свежавыжатые соки и прочие напитки;
- приготавливать заготовки.

должен знать:

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 100 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Кофе и кофейные напитки (4 часа).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Кофейное оборудование. Настройка и эксплуатация оборудования. Кофейная посуда. Латте-Арт. Кофейные напитки.

Тема 2. Чай (4 часа).

Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 3. Классификация смешанных напитков. Методы приготовления коктейлей (6 часов).

Понятие коктейля. Виды коктейлей. Основные методы приготовления коктейлей.

Тема 4. Международная классификация вин (6 часов).

Этикетка. Правила составления и чтения. Вина Франции. Вина Италии. Вина Германии и Австрии. Вина сухие Испании и Португалии. Вина Нового Света. Вина России и Крыма. Вина Грузии.

Тема 5. Способы производства алкоголя (6 часов).

Дистилляция и ректификация. Историческая водка. Водка современная. История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 6. Приготовление и оформление коктейлей на водке (4 часа).

Тема 7. Женевер. Джин (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Приготовление и оформление коктейлей на джине.

Тема 8. Ликеры (4 часа).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 9. Ром и Кашаца (4 часа).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 10. Приготовление и оформление коктейлей с ромом. Сравнительная дегустация (6 часов).

Тема 11. Текила и Мескаль (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Приготовление и оформление коктейлей с текилой.

Тема 12. Виски (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Приготовление и оформление коктейлей на виски.

Тема 13. Коньяк (6 часов).

Арманьяк. Бренди. История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления. Приготовление и оформление коктейлей на коньяке.

Тема 14. Вермут, Амарио и анисовые настойки. Биттеры (6 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

Тема 15. Приготовление и оформление горячих коктейлей (6 часов).

Тема 16. Сиропы. Безалкогольные напитки в баре (соки, воды, газировки) (10 часов). Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков.

Тема 17. Пиво. Работа с пивным оборудованием (10 часов).

История появления. Производство. Разновидности. Особенности употребления.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК»

1. Цель освоения дисциплины приобретение навыков приготовления и подачи холодных и горячих закусок.

2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины

должен уметь:

- готовить и презентовать фирменные закуски с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;
- разрабатывать меню бара;
- приготавливать и холодные и горячие закуски;
- приготавливать заготовки.

должен знать:

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве закусок, правила учета и выдачи;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- принципы и приемы презентации закусок потребителям.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 12 ч.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Приготовление холодных закусок (4 часа).

Холодные закуски и их виды. Оформление холодных закусок.

Тема 2. Приготовление горячих закусок (4 часа).

Горячие закуски и их виды. Оформление горячих закусок.

Тема 3. Приготовление заготовок (4 часа).

Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.