

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



Директор ЧОУ ДПО «Учебный центр «Специалист»

Утверждаю

*Н.Н. Скоробогатова*  
Н.Н. Скоробогатова  
«26» мая 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ОБРАЗОВАНИЮ**

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

Санкт-Петербург

2017 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>12</b>
<b>3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	<b>2</b>

## **БАРИСТА**

### **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **ПМ.03 БСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ КОФЕ И КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ.**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **00114.01 Официант, бармен** в части освоения вида профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
2. ПК 3.2 Обслуживать потребителей бара, буфета
3. ПК 3.3 Эксплуатировать инвентарь, кофе-машины, весовое, торговое-технологическое и кассовое оборудование.
4. ПК 3.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
5. ПК 3.5 Изготавливать определенный ассортимент классических рецептов кофе.
6. ПК 3.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
7. ПК 3.7 Изготавливать смешанные кофейные напитки на основе молока, кофейные слоистые напитки, кофейные напитки с мороженым и другими добавками

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков** может быть использована для работников общественного питания при наличии среднего общего образования.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки бара, буфета к обслуживанию;

встречи гостей бара и приёма заказа;

обслуживания потребителей кофе ,кофейными напитками , алкогольными и безалкогольными напитками;

приготовления и подачи горячих напитков;

приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

поддачи десертов и сладких блюд;

принятия и оформления платежей;

оформления отчётно-финансовых документов;

подготовки бара, буфета к закрытию;

подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом кофе и кофейными напиткам , алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить классические рецептуры кофе и кофейные 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 горячие напитки на основе кофе, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

оформлять необходимую отчётно-учётную 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 кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли;

правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

виды и методы обслуживания в баре, буфете;

технологии приготовления классических рецептов кофе и горячих и холодных напитков на его основе;

технологии приготовления слоистых кофейных напитков и напитков с добавками;

правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;

сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

правила личной подготовки бариста к обслуживанию; правила охраны труда;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста, буфетчика с гостями.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **250** ч.в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**35** ч .

производственной практики – **212** ч                      экзамен -**3** ч

#### **Базовый курс бариста (1-я ступень)**

(курс обучения торговым сортам кофе, способам обжаривания , степеням помола , способам приготовления кофе и кофейных напитков , технологиям приготовления напитков на основе кофе-эспрессо и кофейных коктейлей)

Курс рассчитан как на начинающих бариста (барменов), так и на людей, уже работающих в сфере общественного питания.

#### **По окончании обучения бариста сдают экзамен.**

Слушатели, успешно сдавшие экзамен, получают диплом установленного образца.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>250</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
<b>в т.ч. лабораторные занятия</b>	<b>13</b>
<b>производственное обучение</b>	<b>212</b>
<b><i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i></b>	<b>3</b>

### **Общепрофессиональные модули :**

**ОП-1-** Основы профессиональной этики бариста

**ОП-2-** География и кофейный пояс земли, теория кофе.

**ОП-3-** Оборудование , инструменты и посуда в баре для приготовления кофе и кофейных напитков

### **Профессиональные модули :**

**ПМ-1** Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола.

**ПМ-2** Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, гейзерные и капельные кофеварки

Методы заваривания, пошаговая инструкция . Принципиальные различия в механизмах и вкусах.

**ПМ-3** Организация работы в баре . Правила и технологии приготовления основных напитков – эспрессо , капучино, латте . Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.



**Структура основной профессиональной образовательной программы  
по курсу "Бариста"**

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
	<b>Обязательная часть циклов</b>	<b>0,625 ч</b>	<b>5 ч</b>		
<b>ОП.00</b>	<p><b>Общепрофессиональный цикл</b></p> <p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдать правила протокола и этикета;</li> <li>применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;</li> <li>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основы протокола и этикета;</li> <li>нормы профессиональной этики;</li> <li>эстетику внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности бариста;</li> <li>механизмы взаимопонимания в общении;</li> </ul>	<b>0,125</b>	1 ч	ОП.01. Основы профессиональной этики и психологии	<b>ОП 1 – 5</b> <b>ПМ 1.2 – 1.4</b>

	<p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</p>				
	<p><b>уметь:</b>  Определять географическую принадлежность страны производителя  Определять места произрастания кофейного дерева  Ориентироваться в определении кофейного пояса земли  <b>знать:</b>  Ботанические сорта кофе,  Особенности выращивания и сбора кофейных зерен,  Характеристики моносортов кофе, блендированного кофе и миксов</p>	<p><b>0,250</b></p>	<p>2 ч</p>	<p>ОП.02. География и кофейный пояс земли</p>	<p><b>ОП 1 – 3</b>  <b>ПМ 1.0</b>  <b>ПМ 2.0</b></p>

	<p><b>уметь:</b>  владесть принципами и методами эксплуатации типовых кофемашин ;  подбирать необходимые инструменты для выбранных рецептур приготовления;  подбирать посуду для подачи кофейных напитков ;</p> <p><b>знать:</b>  параметры работы выбранного оборудования для приготовления кофейных напитков ;  назначение инструментов , используемых во время приготовления напитков  наименование и объемы заполнения кофейной посуды</p>	<b>0,250</b>	2 ч	ОП.03. Оборудование, инструменты и посуда	<b>ОП 1 – 2  ПМ1.0  ПМ 2.0  ПМ 3.0</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3,75</b>	<b>30</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
<b>ПМ.01</b>	<p><b>Способы ферментации (обжарка кофейных зерен)</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  подбора сырья для проведения различных видов обжарки ;  в определении букета и аромата кофейного зерна , в подборе моносортов и блендов, рекомендуемых для реализации в барах и ресторанах, в эксплуатации оборудования и инструментов, используемых в приготовлении разнообразных видов кофе.</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент используемой продукции, сроки реализации сырья и готовой продукции , органолептические показатели качества сырья, которое используется при изготовлении кофе и кофейных напитков.  -как правильно подобрать производственный инвентарь и технологическое оборудование для обработки сырья , которые используются при обжарке кофе , а также знать правила безопасной эксплуатации этого оборудования и инвентаря, знать температурный режим при выборе</p>	<b>0,125</b>	1	ПМ.01 Способы ферментации.	<b>ОП-2  ОП-3  ПМ-2  ПМ-3</b>

	определенного способа обжарки				
<b>ПМ.02</b>	<p><b>Принципы работы и эксплуатации кофейного оборудования :</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  подготовки оборудования к эксплуатации;  эксплуатации различных видов оборудования ;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;  производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;  соблюдать правила профессионального этикета;  соблюдать правила личной гигиены;</p> <p><b>знать:</b>  виды и классификации баров;  планировочные решения баров, буфетов;</p>	<b>0,625</b>	<b>5</b>	<b>ПМ.02 Принципы работы и эксплуатации кофейного оборудования :</b>	

	<p>материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;  правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;  правила личной подготовки бариста к обслуживанию;  правила охраны труда;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена - бариста с гостями</p>				
<b>ПМ.03.</b>	<b>Организация работы в баре и кофейнях</b>	<b>3</b>	24	<b>ПМ-3 Организация работы в баре, кофейне</b>	<b>ОП-2 ОП-3 ПМ1.0 ПМ2.0</b>
	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнения всех видов работ по подготовке бара или организаций общественного питания( кофейни) к обслуживанию ;</li> <li>встреч, приветствий, размещений гостей ,предложений в соответствии с меню ;</li> <li>рекомендаций кофейных напитков и десертов или кондитерских изделий к ним при оформлении заказов;</li> <li>расчета с потребителями согласно счета и проводов гостей;</li> <li>подготовки залов и инвентаря к обслуживанию</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>				

<p>подготавливать барную стойку к началу обслуживания в обычном режиме и для массовых мероприятий в том числе выездных;</p> <p>осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <p>осуществлять приём заказа на напитки и десерты к ним;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления кофе и кофейных напитков, давать рекомендации по выбору десертов и кондитерских изделий вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с кофе;</p> <p>осуществлять подачу кофе и напитков гостям в грамотной подобранной посуде;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе приготовления напитков и обслуживания потребителей;</p> <p>предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки бариста к обслуживанию;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>правила и технику подачи кофе, кофейных напитков, алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p>				
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<p>правила сочетаемости напитков и блюд;          требования к качеству, температуре подачи кофе и          кофейных напитков;          правила культуры обслуживания, протокола и этикета при          взаимодействии бариста с гостями          характеристику кофейных сортов и смесей, способы          обжаривания кофе, классификацию алкогольных напитков          , рекомендуемых в приготовлении кофе .          правила и последовательность подготовки бара, буфета          к обслуживанию;          виды и методы обслуживания в баре, буфете;          технологию приготовления смешанных и горячих          напитков на основе кофе;          технологию приготовления простых закусок;          правила ведения учётно-отчётной и кассовой          документации;          сроки и условия хранения различных групп товаров и          готовой продукции;</p>				
	<b>Итого :</b>	<b>4,375</b>	<b>35</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика( лаборатория) в т.ч</b>	<b>1,625</b>	<b>13</b>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>26,5</b>	<b>212</b>		
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация: экзамен</b>	<b>0,375</b>	<b>3ч</b>		





**ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2017г.

**Учебный план**

Квалификация **бариста**  
форма обучения - очная  
нормативный срок обучения -250 ч

Таблица 3

Индекс	Наименование дисциплин ,модулей, практических занятий	Формы контроля	Всего занятий (ч)	Лекции	Лабораторные занятия(в т.ч.)	Производственное обучение
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>5</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					
<b>ОП-1</b>	Основы профессиональной этики		<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>ОП-2</b>	География кофе и кофейный пояс земли	тест	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>ОП-3</b>	Оборудование, инструменты и посуда	тест	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>30</b>			
<b>ПМ-1</b>	Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки		<b>1</b>			
<b>ПМ-2</b>	Принципы работы и обслуживание кофе-машины		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>32</b>
<b>ПМ-3</b>	Организация работы в баре		<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>50</b>
<b>ПМ-4</b>	Технологии приготовления и					

	правила подачи напитков		<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>130</b>
	Квалификационный экзамен	экзамен	<b>3</b>	<b>3</b>		
	Всего :		<b>38</b>			<b>212</b>
	Итого:		<b>250</b>			