

**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

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

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

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

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
	Обязательная часть циклов	0,625 ч	5 ч		
ОП.00	<p>Общепрофессиональный цикл</p> <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; психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности бариста; механизмы взаимопонимания в общении; 	0,125	1 ч	ОП.01. Основы профессиональной этики и психологии	ОП 1 – 5 ПМ 1.2 – 1.4

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

	<p>уметь: владесть принципами и методами эксплуатации типовых кофемашин ; подбирать необходимые инструменты для выбранных рецептур приготовления; подбирать посуду для подачи кофейных напитков ;</p> <p>знать: параметры работы выбранного оборудования для приготовления кофейных напитков ; назначение инструментов , используемых во время приготовления напитков наименование и объемы заполнения кофейной посуды</p>	0,250	2 ч	ОП.03. Оборудование, инструменты и посуда	ОП 1 – 2 ПМ1.0 ПМ 2.0 ПМ 3.0
П.00	Профессиональный цикл	3,75	30		
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	<p>Способы ферментации (обжарка кофейных зерен) В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: 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>знать: 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>	0,125	1	ПМ.01 Способы ферментации.	ОП-2 ОП-3 ПМ-2 ПМ-3

	определенного способа обжарки				
ПМ.02	<p>Принципы работы и эксплуатации кофейного оборудования : В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: 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>знать: виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов;</p>	0,625	5	ПМ.02 Принципы работы и эксплуатации кофейного оборудования :	

	<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>				
ПМ.03.	Организация работы в баре и кофейнях	3	24	ПМ-3 Организация работы в баре, кофейне	ОП-2 ОП-3 ПМ1.0 ПМ2.0
	<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 бара или организаций общественного питания(кофейни) к обслуживанию ; встреч, приветствий, размещений гостей ,предложений в соответствии с меню ; рекомендаций кофейных напитков и десертов или кондитерских изделий к ним при оформлении заказов; расчета с потребителями согласно счета и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию <p>уметь:</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 грамотно 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>знать:</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; технологии приготовления смешанных и горячих напитков на основе кофе; технологии приготовления простых закусок; правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</p>				
	Итого :	4,375	35		
УП.00	Учебная практика(лаборатория) в т.ч	1,625	13		
ПП.00	Производственная практика	26,5	212		
ИА.00	Итоговая аттестация: экзамен	0,375	3ч		

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
П.00	Профессиональный цикл		5			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					
ОП-1	Основы профессиональной этики		1	1		
ОП-2	География кофе и кофейный пояс земли	тест	2	2		
ОП-3	Оборудование, инструменты и посуда	тест	2	2		
ПМ	Профессиональные модули		30			
ПМ-1	Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки		1			
ПМ-2	Принципы работы и обслуживание кофе-машины		5	4	1	32
ПМ-3	Организация работы в баре		12	6	6	50
ПМ-4	Технологии приготовления и					

	правила подачи напитков		12	6	6	130
	Квалификационный экзамен	экзамен	3	3		
	Всего :		38			212
	Итого:		250			