

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

---

ГАПОУ СО  
«НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

---

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ А.Н. Чанчикова  
«28» июля 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Владелец:	Чанчикова Анастасия Николаевна
Действителен с:	22.12.2022
Истекает:	22.12.2024
Отпечаток:	3553 4494 6732 6310 606D 88FC 0758 6C8D D02C 57E9
Кем выпущен:	ГАПОУ СО Нижнетагильский торгово-экономический колледж

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
БАРИСТА

Дополнительная образовательная программа дополнительного профессионального образования разработана на основе ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессионального стандарта «Официант/бармен» рег. № 681, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н

Организация разработчик:

ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Н.С. Гилев преподаватель ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «20» июня 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Общие положения	5
1.1 Нормативно-правовые основы разработки дополнительной образовательной программы повышения квалификации	5
1.2 Нормативный срок освоения программы повышения квалификации	5
2. Требования к результатам освоения дополнительной образовательной программы повышения квалификации	5
2.3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3. 1. Объём программы повышения квалификации и виды учебной работы	8
3.2. Тематический план и содержание дополнительной образовательной программы повышения квалификации	8
3.3 Тематический план и содержание программы повышения квалификации «Бариста»	8
4. Материально-техническое и информационное обеспечение реализации программы повышения квалификации	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы повышения квалификации	13

## Пояснительная записка

Программа является программой повышения квалификации. Программа отвечает требованиям к подготовке специалистов на основе ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессионального стандарта «Официант/ бармен» рег. № 681, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н

Программа повышения квалификации «Бариста» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 11176 «Бармен» в части освоения вида профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков.

Программа курса может быть использована в профессиональной подготовке выпускников школ, студентов других специальностей колледжа, безработных, желающих получить смежную профессию.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной образовательной программы повышения квалификации

Дополнительная образовательная программа повышения квалификации «Бармен» разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273 -ФЗ;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.08.2013 № 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Закона Свердловской области от 15 июля 2013 г. №78-03 «Об образовании в Свердловской области».

### 1.2. Нормативный срок освоения программы повышения квалификации

Нормативный срок освоения дополнительной образовательной программы повышения квалификации «Бармен» при очной форме получения образования составляет 24 часа.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

В результате освоения дополнительной образовательной программы слушатель должен быть готов к выполнению следующих трудовых функций:

1. Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок
2. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками
3. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой
6. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
7. Организация работы бригады барменов

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате 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;
- подачи 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;
- технологию приготовления классических рецептур кофе и горячих и холодных напитков на его основе;
- технологию 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.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Объем программы повышения квалификации и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

#### 3.2. Обновление дополнительной образовательной программы повышения квалификации

Дополнительная образовательная программа ежегодно обновляется с учетом изменений, вносимых в профессиональный стандарт, изменениями в основной и дополнительной литературе, программных средств

#### 3.3. Тематический план и содержание программы повышения квалификации «Бариста»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Базовый курс	Содержание учебного материала	4
	1. Требования к бариста, безупречный внешний вид, стиль, профессиональные обороты речи.	2
	2. Виды и принципы эксплуатации типовых кофемашин	
	3 Ботанические сорта кофе, особенности выращивания и сбора кофейных зерен.	2
	Практические занятия	14
	1. Подбор необходимого инструмента для приготовления напитков на основе кофе	2
	2. Подбор посуды для подачи кофейных напитков	2



3.Технология приготовления горячих классических кофейных напитков (эспрессо, ристретто, американо)	2
4. Технология взбивания молока	2
5. Технология приготовления кофейных напитков с использованием молока ( капучино, лапе, латге-маккиато)	2
6.Технология приготовления горячих кофейных напитков с использованием си опов и топпингов	2
7.Технология приготовления холодных напитков на основе ко е	2
Самостоятельная абота	6
Правила и последовательность подготовки бара к обсл иванию	2
Требования к качеству и температура подачи кофейных напитков	2
Правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии ба иста с гостями	2
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>

#### 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Реализация программы повышения квалификации предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология обслуживания в барах» и лабораторий «Технологии приготовления пищи»

Оборудование и оснащение учебного кабинета:

- Оборудованное рабочее место преподавателя; - Рабочие места по количеству обучающихся;
- Барная стойка с технологическим оборудованием;
- Мультимедийный проектор;
- Компьютеры с доступом к Интернет ресурсам;
- Наборы посуды и барного инвентаря;
- Профессиональная кофемашина
- Кофемолка
- Комплекты учебно-методической документации.

Оборудование технологической лаборатории:

Технологическое оборудование;

- Комплекты посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений;
- Комплекты учебно-методической документации.

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **В библиотеке колледжа, в т.ч. в электронной библиотеке**

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ, часть 1, М. Юридическая литература, 1995.
2. Трудовое законодательство РФ, 197-ФЗ, 30.12.2001.
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1, 07.02.1992 (с изменениями 23.11.2009 г.)
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, 02.01.2000..
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, 30.03.1999.
6. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
7. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
8. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
9. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
11. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

12. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- 13.16. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
14. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
15. Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» рег. № 681, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н
16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.15-32-2005 «Гигиенические требования к объектам общественного питания»
17. Выгодский Л.С. психология. М. ЭКСМО-ПРЕСС 2002 г.
18. Кучер Л.С., Шкуратова А.С., «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», М., «Академия», 2002.
19. Радченко ЛА. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, Феникс 2009.
20. Усов ВВ. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М. Экмос, 2009.

Дополнительные источники:

1. Андеева В.И. Конфликтология (искусство спора, ведения переговоров, разрешения конфликтов)., М., МГУ, 1996 г.
2. Крымская И.Г., «Гигиена и основы экологии человека», Ростов—на-Дону, «Феникс», 2009.
3. Любетская Т.Р., Организация и обслуживания в барах и буфетах. —Кнорус, 2019 г-

4. Скот Рао, Пособие профессионального бариста, экспертное руководство по приготовлению эспрессо и кофе- издательство студии Артема Лебедева, 2014

Интернет — ресурсы:

1. [www.harlanthejester.com](http://www.harlanthejester.com)
2. [www.prorestoran.com](http://www.prorestoran.com)
3. Справочник товароведа продовольственных товаров. М. Колос 2009.
4. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «БАРИСТА»

Результаты освоенные ПК	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 06-01 Подготовить бар к обслуживанию потребителей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. соответствие порядка и правил санитарногигиенической уборки рабочего места бармена требованиям СанПиН</li> <li>2. соответствие расстановки мебели в баре мощности и конфигурации помещения</li> <li>3. соответствие декорирования барной стойки и оформления витрины требованиям СТО</li> <li>4. точность соблюдения правил подготовки и проверки оборудования бара на холостом ходу</li> <li>5. соответствие подготовки посуды инструментов, барного инвентаря, льда, украшений, расходных материалов, гарниров, требованиям СТО</li> <li>6. точность размещения продуктов, расходных материалов, посуды, инструментов на рабочем месте бармена</li> <li>7. точность оформления заказа на получение товара со склада</li> <li>8. соответствие количества и качества полученного товара заказу и требованиям гост</li> <li>9. соответствие меню, карты или прејскуранта бара, правилам составления и оформления указанным в СТО</li> <li>10. точность определения действий по обслуживанию барных установок</li> </ol>	<p>Наблюдения за деятельностью обучающихся на практике</p> <p>Отчет по практическому занятию Отчет по практическому занятию</p>

<p>ПК 06 - 02 Организовывать и поддерживать работу бара</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. соответствие набора блюд, прохладительных, смешанных алкогольных напитков, спросу потребителей</li> <li>2. точность оформления карты бара</li> <li>3. соответствие организации рабочего места требованиям СТО</li> <li>4. соответствие наличия оборудования, посуды, аксессуаров, инструментов, ассортименту приготавливаемых блюд и напитков</li> <li>5. соответствие наличия запасов товаров для приготовления блюд и напитков лимиту</li> <li>6. точность определения пополнения запасов бара</li> <li>7. точность составления отчета о движении продуктов по бару</li> <li>8.соответствиеразработанной рецептуре, приготовления коктейлей требования НТД</li> <li>9. соответствие оформления технологической карты требованиям ГОСТ Р</li> <li>10. точность определения порядка презентации продукции бара</li> <li>11. соответствие мероприятий по формированию спроса</li> </ol> <p>анализу первичных документов по изучению спроса на продукцию бара.</p>	<p>Отчёт по практическому занятию Наблюдение за деятельностью обучающихся на практике Отчёт по практике Отчёт о проделанной работе</p>
<p>ПК 06-03 Обслужить потребителей</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. соответствие приветствия и размещения потребителей требованиям СТО</li> <li>2. точность определения типа, психологических особенностей гостя и схемы поведения официантов</li> <li>3. соответствие подачи карты бара требованиям сто</li> <li>4. точность процедуры приема заказа</li> <li>5. соответствие консультативных услуг при приеме заказа по желаниям гостя</li> <li>6. соответствие технологического процесса приготовления напитков рецептуры и методу</li> <li>7. соответствие подбора гарнира, элементов оформления, температуры подачи</li> <li>8. соответствие сервировки и подачи напитка требованиям СТО</li> <li>9. точность соблюдения рецептов приготовления простых блюд смешанных и горячих напитков</li> <li>10. точность оформления счета на кассовом аппарате и на автоматических системах</li> <li>11. соответствие подачи счета потребителю требованиям СТО</li> <li>12. точность применения профессиональных оборотов речи при обслуживании потребителей</li> <li>13. соответствие соблюдения правил о/т, т/б при эксплуатации оборудования инструкциям.</li> <li>14. соответствие соблюдения правил санитарии и личной гигиены при приготовлении и подаче продукции требованиям СанПиН.</li> </ol>	<p>Наблюдение деятельностью обучающихся практической работе</p>

	15. точность соблюдения функций должностной инструкции 16. точность соблюдения правил внутреннего трудового распорядка	
пк 06 - 04 и Устанавливать поддерживать контакты потребителями. Способствовать оживлению обстановки в баре	1. точность выполнения СТО по встрече гостей, реагированию на пожелания гостя, по поддержке разговора 2. факт использования элементов жонглирования, эффектной подачи напитков 3. соответствие подбора музыкального сопровождения вкусам потребителей	Наблюдение за деятельностью обучающихся на практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	— демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество	— выбор и применение методов и способов решения поставленных задач оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	— решение стандартных и нестандартных задач в области профессиональной подготовки.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития	— эффективный поиск необходимой информации; — использование различных источников, включая электронные	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	— взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе профессиональной подготовки	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	— самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

<p>Самостоятельно определять задачи личного развития, заниматься самообразованием, осознанно заниматься своим здоровьем.</p>	<p>— организация самостоятельных занятий</p>
<p><i>Обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</i></p>	<p>— <i>Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности на производстве при работе с оборудованием.</i></p>