

СОГЛАСОВАНО  
Директор производства  
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских

« 16 » 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного  
автономного профессионального  
образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тюменский техникум индустрии  
питания, коммерции и сервиса»



М. А. Галанина

подпись

« 16 » 2024 г.

**Программа профессионального обучения  
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)  
по профессии 17192 Приготовитель напитков**

**наименование программы:  
«Бариста»**

г. Тюмень, 2024 год

**Программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих  
по профессии 11176 Бармен**

**наименование программы:  
«Бариста»**

**1. Цели реализации программы**

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии **11176 Бармен**.

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Программа предназначена для освоения профессии **11176 Бармен**, и разработана в соответствии с:

– Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

– требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Министерства труда РФ от 05 марта 2004 г. № 30

– Профессиональным стандартом Официант/ бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 910н

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

***Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд***



## 2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

### Знать:

- 3-1 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3-2 принципы работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования;
- 3-3 правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей;
- 3-4 характеристику блюд и напитков на основе кофе, чая, коктейлей;
- 3-5 ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента напитков (кофе, напитков на основе кофе);
- 3-6 стили и методы подачи безалкогольных напитков на основе кофе, чая, коктейлей;
- 3-7 правила сочетаемости напитков и блюд;
- 3-8 правила оформления заказа;
- 3-9 требования к проведению расчета с посетителями.

### Уметь:

- У-1 использовать соответствующие столовые приборы, посуду;
- У-2 соблюдать правила ресторанного этикета, требований охраны труда и санитарных норм;
- У-3 обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению напитками, кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента с соблюдением правил подачи;
- У-4 подготавливать бар к различным типам сервиса, включая высокую кухню, бар;
- У-5 составлять и оформлять меню и кофейную карту, осуществлять консультирование потребителей;
- У-6 распознавать по виду и запаху определённые виды безалкогольных напитков на основе кофе, чая;
- У-7 готовить и подавать кофе различных способов приготовления, таких как кофе эспрессо, бариста кофе, фильтр-кофе, френч-пресс;
- У-8 осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи напитков (Silver service, банкетный сервис, семейное обслуживание, Французский сервис, Gueridon Service);
- У-9 консультировать потребителей по выбору напитков на основе кофе, чая, коктейлей, предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них;
- У-10 осуществлять, прием заказа, расчет с посетителями

### Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1 подготовка бара к обслуживанию, оформление витрины и барной стойки, мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара;
- ТД-2 встреча гостей бара и приёма заказа на продукцию бара;
- ТД-3 разработка меню бара;
- ТД-4 приготовление и подача напитков;
- ТД-5 оформление отчётно-финансовых документов о работе бара;
- ТД-6 подготовка бара к закрытию.

**Содержание программы**

Категория слушателей: обучение лиц, не имеющих профессии

Трудоемкость обучения: 36 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

### 3. Структура и содержание программы 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе				промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля		
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:						
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн					
1	2	3	4	5	6	7	8	11	12	13	
I.	<b>Теоретическое обучение</b>										
1	<b>ПМ.01. Выполнение работ бариста</b>										
1.1.	МДК.01.01. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе	30	8		22		20				ДЗ
III.	<b>Итоговая аттестация</b>										
	<b>Консультация</b>	2							2		
	<b>Квалификационный экзамен</b>	4						4			Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>8</b>		<b>22</b>			<b>4</b>	<b>2</b>		



### 3.2. Учебно-тематический план

Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (онлайн)	Формируемые умения/знания/ПК
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>ПМ.01. Выполнение работ бариста</b>		<b>30</b>		
<b>МДК.01.01. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе</b>				
<b>Тема 1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Правила культуры обслуживания, консультирование потребителей по выбору напитков. Прием заказа, расчет с посетителями.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Правила культуры обслуживания, консультирование потребителей по выбору напитков. Прием заказа, расчет с посетителями.	<b>2</b>		(3-1) (3-2) (3-3) (3-8) (3-9)
<b>консультирование потребителей. Кофейное оборудование, инвентарь, посуда, аксессуары</b>	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 1 Уход и правила эксплуатации кофемашины, кофемолки. Принцип работы кофемолки и кофеварки.	<b>1</b>		(У-1) (У-2) (У-9) (У-10)
<b>Тема 2. Характеристика блюд и напитков на основе кофе, ассортимент, рецептуры приготовления ограниченного ассортимента напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента напитков (кофе, напитков на основе кофе), ассортимент, рецептуры, характеристика блюд и напитков на основе кофе	<b>4</b>		(3-2) (3-4) (3-5) (У-1)
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 2 Технология помола кофе	<b>1</b>		
<b>Тема 3. Правила сочетаемости напитков и блюд. Основные способы приготовления профессионального (традиционного) кофе с инновационными техниками</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила сочетаемости напитков и блюд	<b>2</b>		(3-4) (3-5)
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа № 3 Приготовление «Эспрессо» Практическая работа № 4 Темпинг кофе (дегустация) Практическая работа № 5 Приготовление кофе френч-пресс	<b>10</b>		(3-6) (3-7) (У-3) (У-4) (У-5)
	Практическая работа № 6 Техника работы с молоком	<b>1</b>		

Тема 4. Ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента напитков (кофе, напитков на основе кофе). Технология приготовления кофе на основе шоколада, сиропа	Практическая работа № 7 Приготовление «Капучино»	1	(У-6) (У-7) (У-8)
	Практическая работа № 8 Приготовление «Латте-Макиатто»	1	
	Практическая работа № 9 Приготовление Кофе «Бичерин»	1	
	Практическая работа № 10 Приготовление кофе по-восточному	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа № 11 Приготовление кофе Раф «Сникерс»	2	(3-4) (3-5) (3-6) (3-7) (У-3) (У-4) (У-5) (У-6) (У-7) (У-8)
	Практическая работа № 12 Приготовление кофе по-венски	2	
	Практическая работа № 13 Приготовление кофе «Глясе»	2	
	Практическая работа № 14 Приготовление кофе Аффогато	2	
	Практическая работа № 15 Приготовление кофе Шоколадный латте с ароматом ванили	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Итоговая аттестация</b>			
Тестирование	<b>6</b>		
Квалификационный экзамен			
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	



## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Требования к минимальному материально-методическому обеспечению

Реализация программы профессиональной подготовки Бариста на платформе 11176 БАРМЕН требует наличия:

- учебного кабинета организации и технологии обслуживания в барах;  
- учебного ресторана, для привития первичных профессиональных навыков и проведения практических занятий.

Технических средств обучения: компьютер, мультимедиа.

Практические занятия проходят в учебном ресторане.

**Лаборатория «Учебный ресторан» оснащена следующим оборудованием:**

- кофе-машиной;
- кофемолкой;
- льдогенератором;
- электрическими плитами;
- холодильниками;
- миксером для взбивания;
- соковыжималкой;
- весами электронными;
- микроволновой печкой;
- мойками с холодной и горячей водой.
- сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья;
- серванты;
- подсобные столы;
- передвижные сервировочные столы;
- столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, юбки, зольники, полотенца);
- фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда;
- стеклянная посуда;
- основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые);
- дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю);
- перчатки для сервиса;
- ручка;
- блокнот;
- меню, карта вин, карта бара;
- подносы;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, дидактические материалы и др.



- компьютер,
- интерактивная доска,
- средства аудио визуализации,
- наглядные пособия (натуральные образцы, плакаты, фильмы, презентации).

## **4.2 Информационное обеспечение реализации программы.**

### **Основная литература**

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО /Г. С. Сологубова. – М.: Юрайт, 2016. – URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### **5.1. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация по Программе представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, по профессии 17192 Приготовитель напитков, состоящего из проверки теоретических знаний (тестирование) и практической части (практическая квалификационная работа).

Время, отведенное на проведение:

- 1) проверки теоретических знаний – 1 акад. час,
- 2) практической квалификационной работы - 5 акад. часа.

#### **1. Типовое задание для проверки теоретических знаний (тестирование)**

Инструкция для выполнения: в тестирование включено 20 вопросов. В каждом задании только один правильный ответ. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Время выполнения: 45 минут.

**1. Сорт кофе считается самым дорогим, а зерна, из которого он изготавливается, проходят через желудочно-кишечный тракт зверька мусанги называется:**

- а) копи лювак;
- б) сантос;
- в) арабика кона.

**2. Имя великого композитора, который тщательно следил за тем, чтобы кофе для него был сварен из 60 зерен кофе:**

- а) Бах;
- б) Моцарт;
- в) Бетховен.

**3. Что представляет собой напиток эспрессо-панна:**

- а) эспрессо с лимонным соком или цедрой;
- б) эспрессо с шапкой из взбитых сливок;
- в) эспрессо с добавлением незначительного количества вспененного молока.

**4. «День кофе» в Японии:**

- а) 23 июля;
- б) 1 октября;
- в) 6 мая.

- 5. Настоящей родиной кофе является:**
- а) Франция;
  - б) Эфиопия;
  - в) Испания.
- 6. Сорт кофе mildcoffee переводится как:**
- а) Мягкий;
  - б) Средний;
  - в) Мягкий, средний.
- 7. Сорт кофе, зерна которого размером и формой похожие на горошину:**
- а) Пиберри (peaberry);
  - б) Специальный;
  - в) Органический.
- 8. Маркировка молодого кофе нового урожая:**
- а) «new crop»;
  - б) «old crop»;
  - в) «vintagecoffee».
- 9. Эспрессо имеет кислый вкус, если бариста:**
- а) Насыпал в холдер менее 7 г кофе, слабо запрессовал кофейную таблетку;
  - б) Использовал старый помол, насыпал в холдер более 9 г кофе;
  - в) Слишком сильно запрессовал кофейную таблетку, использовал слишком мелкий помол.
- 10. Ключевые свойства робусты:**
- а) Крупные зерна, матовая поверхность, размер однородный;
  - б) Зерна разного размера, разного цвета, на поверхности - масло;
  - в) Мелкие зерна, посторонние включения, терпкая.
- 11. Методы обработки кофе:**
- а) Влажный, сухой;
  - б) Сухой, сырой;
  - в) Сырой, мокрый.
- 12. Ключевые свойства арабики:**
- а) Крупные зерна, матовая поверхность, размер однородный;
  - б) Зерна разного размера, разного цвета, на поверхности - масло;
  - в) Мелкие зерна, посторонние включения, терпкая.
- 13. Глянцевый блеск появляется на кофейном зерне после:**
- а) 3-х недель;
  - б) 2-х недель;
  - в) 4-х недель.
- 14. Устройство для приготовления молотого кофе методом настаивания и отжима:**
- а) Френч-пресс;
  - б) Турка;
  - в) Джезва.
- 15. Имеет объем 30-40 мл и подается в чашке демитассе:**
- а) Капучино;
  - б) Эспрессо;
  - в) Американо.
- 16. Сочетание эспрессо с «пятном» молочной пены называется:**
- а) Латте-макиато;
  - б) Капучино;
  - в) Макиато.
- 17. Холодный кофейный напиток:**
- а) Фраппучино;



- б) Мокко;
- в) Раф.

**18. Искусство нанесения рисунка на эспрессо получило название:**

- а) Арт-класс;
- б) Латте-арт;
- в) Этчинг.

**19. Базовые фигуры классического латте-арт:**

- а) Цветок, груша, сердце;
- б) Яблоко, цветок, сердце;
- в) Сердце, ананас, цветок.

**20. Кофе эспрессо считается «живым» в течение:**

- а) 20 секунд;
- б) 40 секунд;
- в) 30 секунд.

**Эталон ответов:**

<b>№ вопроса</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
Правильный ответ	а	в	б	б	б	в	а	а	а	б
<b>№ вопроса</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Правильный ответ	а	а	а	а	б	а	а	б	б	в

**Критерии оценивания:**

<b>Количество набранных баллов</b>	<b>Оценка</b>
19-20	«5» (отлично)
16-18	«4» (хорошо)
13-15	«3» (удовлетворительно)
менее 13	«2» (неудовлетворительно)

## **2. Типовое задание для проведения практической квалификационной работы**

<b>Модуль 1</b>	<b>Идентификация кофе</b>
Описание	Зерна плосковыпуклой округло-овальной или округлой формы, на плоской стороне зерна имеется глубокая бороздка, разделяющая его пополам, поверхность -- слегка шероховатая, матовая или блестящая, иногда маслянистая (в зависимости от степени обжаривания кофе). Размер кофейных зерен от 3-4 мм до 1,5 см, в пределах одного сорта размер может колебаться в диапазоне $\pm 1-2$ мм.
Ассортиментная идентификация	- Жареный цельно зерновой кофе - Жареный молотый кофе - Растворимый кофе
Специализированное оборудование и инвентарь	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
Модуль 2	«Капучино»*
Описание	Приготовить 1 порцию горячего кофе с молоком

Подача	Объем напитка - минимум 180 мл. максимум 200 мл. Напиток подается в керамической подогретой чашке, пенка должна быть на уровне ее края. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.
Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

**\*Варианты приготовления напитка:**

1. Эспрессо,
2. Американо
3. Капучино.
4. Латте макиато.
5. «Бичерин».
6. Раф «Сникерс».
7. Кофе по-венски.
8. «Аффогато».
9. «Шоколадный латте с ароматом ванили».

**Критерии оценки:**

Отметка	Уровень выполнения задания
«5» (отлично)	Задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности
«4» (хорошо)	Допущено отклонение от необходимой последовательности выполнения задания, не влияющее на правильность конечного результата
«3» (удовлетворительно)	На выполнение задания затрачено много времени, показаны знания теоретического материала, но были затруднения и неточности в выполнении
«2» (неудовлетворительно)	Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью