

**Учебный модуль дополнительных профессиональных программ  
для целей обеспечения потребностей в дополнительном  
профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО,  
потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и  
служащих на основе технологии проектного обучения**

**1. Название модуля: «ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ БАРА ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ КОФЕ И ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ НА ЕГО ОСНОВЕ»**

**2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:**

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

**Планируемые результаты обучения**

К освоению учебного модуля допускаются лица без предъявления требований к уровню образования;

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований Планируемые результаты обучения определены с учетом требований ст. 76 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

ФЗ«О дополнительном образовании», принятом 16 июля 2001г.;

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Постановлением Правительства РФ от 22.01.2013г №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013г №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»09

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г №513 (редакция от 27.06.2014г) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение». (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 №29322)

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017г №816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г, №197-ФЗ

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утвержденных Минобрнауки Российской Федерации 22.01.2015г № ДЛ-1/05вн)

Профессиональный стандарт по профессии 11176 Бармен

Перечень профессиональных компетенций<sup>1</sup>, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, посуду, сырье, для приготовления кофе и горячих и холодных напитков на его основе и обслуживание гостей бара.

ПК 2.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

**знать:**

- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- технологию приготовления классических рецептур кофе и горячих и холодных напитков на его основе;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- правила личной подготовки бариста к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста с гостями.

**уметь:**

- подготавливать бар к обслуживанию

---

<sup>1</sup> Профессиональные компетенции могут определяться на основе профессиональных стандартов, квалификационного справочника, требований конкретного заказчика.

- обслуживать потребителей за барной стойкой кофе и кофейными напиткам и другой продукцией бара
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить горячие напитки на основе кофе, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- производить расчёт с потребителем
- соблюдать правила профессионального этикета
- соблюдать правила личной гигиены

### 5. Учебный план<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование раздела <sup>3</sup>	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		Занятия с использованием ДОТ и ЭО <sup>4</sup> , час.		СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них		из них			
			теоретические занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Организация рабочего места для приготовления кофе и горячих и холодных напитков на его основе	6	2	4				
2.	Приготовление кофе, горячих и холодных напитков на его основе	12	4	6			2	

<sup>2</sup> При отсутствии аудиторных или занятий с использованием ДОТ и ЭО, СРС/ проектной работы слушателей аттестации соответствующие графы можно исключить.

<sup>3</sup> В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

<sup>4</sup> ДОТ – дистанционные образовательные технологии; ЭО – электронное обучение.

3.	Обслуживание гостей бара за барной стойкой кофе и кофейными напиткам	8	2	4			2	
Аттестация по модулю <sup>5</sup>		6						Дифференцированный зачет
Всего:		32	8	14			4	6

### 6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	04.09.2020	11.09.2020	18.09.2020	25.09.2020	02.10.2020	09.10.2020
		Организация рабочего места для приготовления кофе и горячих и холодных напитков на его основе	6	Т П	П		
Приготовление кофе, горячих и холодных напитков на его основе	10		Т П	Т П	П		
Обслуживание гостей бара за барной стойкой кофе и кофейными напиткам	6					Т П	
Аттестация по модулю	6						А

### ШАБЛОН 3

## Учебно-методическое обеспечение программы «ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ БАРА ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ КОФЕ И ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ НА ЕГО ОСНОВЕ»

### 1. Список литературы

*Основные источники:*

<sup>5</sup> Зачёт или экзамен.

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учебное пособие. ИЦ «Академия», 2017г
2. Барановский В.А. Официант, бармен Учебное пособие. Ростов – на – Дону: Феникс, 2016г
3. Богушева В.И. Организация обслуживания ресторанов и баров. Учебное пособие. Ростов – на – Дону: Феникс, 2007г

*Дополнительные источники:*

1. ГОСТ Р 50762 – 2007 «Классификация ПОП»
2. ГОСТ Р 50935 – 96 Требования к обслуживающему персоналу
3. ГОСТ Р 50764 – 2009 Услуги общественного питания
4. Профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии /Федерация Рестораторов и Отельеров, НУЦ «Агентство профессиональных стандартов» - М. Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015г
5. Сборник рецептов
2. Учебно-методические материалы, разработанные в ПОО, например, такие как учебные или учебно-методические пособия, практикумы, рабочие тетради, программные продукты и т.п. (при наличии)
3. Методические рекомендации по выполнению практических занятий.
4. Отечественные журналы
  5. Винная карта
  6. Гостиница и ресторан: бизнес и управление
  7. Империя вкуса [Москва]
  8. Мое дело. Ресторан (мое дело foodservice)
  9. Современный ресторан

2. Учебно-методические материалы, разработанные в ПОО, например, такие как учебные или учебно-методические пособия, практикумы, рабочие тетради, программные продукты и т.п. (при наличии)

Методические указания по выполнению практических работ

### 3. Интернет-ресурсы

[www.need-for-adventures.ru/mountain\\_adventure/.../pitanie\\_gori/](http://www.need-for-adventures.ru/mountain_adventure/.../pitanie_gori/)

[www.alpmsu.ru](http://www.alpmsu.ru)

[www.skitalets.ru](http://www.skitalets.ru)

[www.opkomplekt.ru/product/rgn/mrpgk/about/](http://www.opkomplekt.ru/product/rgn/mrpgk/about/)

[www.otpuskplus.com.ua](http://www.otpuskplus.com.ua)

**Оценка качества освоения модуля «ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ  
БАРА ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ КОФЕ И  
ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ НА ЕГО ОСНОВЕ»**

*1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

<b>Наименование раздела</b>	<b>Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю</b>	<b>Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Организация рабочего места для приготовления кофе и горячих и холодных напитков на его основе	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	«зачтено» / «не зачтено»	-- соблюдения правил хранения кофе; - настройка помола кофе; - соблюдения правил хранения молока; - наличие чистых тряпочек/полотенец; - одежда бариста классическая; - - наличие необходимого запаса кофейной посуды; - грамотно подобранная посуда; - температура кофейной посуды;
Приготовление кофе, горячих и холодных	Устный опрос Тестирование	«зачтено» / «не зачтено»	- знание товароведных характеристик

<p>напитков на его основе</p>	<p>Анализ выполнения практического занятия</p>		<p>кофе;  - ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила оформления и подачи напитков из кофе;  - промывка группы;  -сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой;  - приемлемость остатков кофе после дозировки/помол а;  - стабильность дозировкии трамбовка;  -ставка холдера в группу и немедленный пролив;  - время экстракции (разница не более 3 секунд);  -чистый питчер в начале приготовления кофе;  - взбивание молока;  - очистка паровика после взбивания;  - пропускание пара после взбивания молока;  -приемлемость остатков молока;  -температура кофе и чашек;</p>
-------------------------------	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-сервировка кофе и напитков ложкой, салфеткой, блюдцем;</li> <li>-вкус, консистенция и крема кофе-</li> <li>-общая гигиена во время приготовления;</li> <li>слаженность движений при работе за стойкой;</li> </ul>
Обслуживание гостей бара за барной стойкой кофе и кофейными напиткам	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	«зачтено» / «не зачтено»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оказание гостям бара помощи в выборе напитков из кофе, владеть способами их подачи;</li> <li>-подача кофе и напитков гостям в грамотно подобранной посуде;</li> <li>- проведение расчета с гостями.</li> </ul>
Аттестация	Дифференцированный зачет	Оценка « Освоил/ не освоил	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид обучающегося;</li> <li>-умение работать на кофемолке;</li> <li>-умение работать на кофемашине;</li> <li>-технология приготовления кофе и напитков на его основе;</li> <li>- время экстракции (разница не более 3 секунд);</li> <li>- взбивание молока; -- приемлемость остатков молока;</li> <li>-температура</li> </ul>

			кофе и чашек; -сервировка кофе и напитков ложкой, салфеткой, блюдцем -общая гигиена во время приготовления; -вкус, консистенция и крема кофе- -общая гигиена во время приготовления; -слаженность движений при работе за стойкой; -подача кофе и напитков гостям в грамотно подобранной посуде; - проведение расчета с гостями.
--	--	--	--

*1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).*

Задания для устного опроса

1. Сколько может храниться молотый кофе? Как быстро он "стареет"?
2. Укажите основные детали кофемашины.
3. Укажите, для чего на рабочем месте бариста находятся салфетки.
4. Что такое /Knock Box/? Назначение.
5. Укажите, для чего проводят темперирование кофе
6. Укажите правильную температуру воды для приготовления эспрессо
7. Опишите технику работы с молоком для приготовления молочной пены на латте.
8. Укажите, рецептуру кофе капучинно
9. Укажите какие специи добавляются в кофе

10. Укажите расположение ручки кофейной чашки, при подачи гостю кофе

### ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №1

по теме: «Организация рабочего места для приготовления кофе и горячих и холодных напитков на его основе»

Выберите правильный ответ

1. Барист для предприятия - прежде всего:

1. Официант
2. Продавец
3. Менеджер

2. К основным обязанностям бармена относится:

1. Предотвращение потерь или хищений
2. Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
3. Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

3. Основной продукт, продаваемый в баре:

1. Вино
2. Кофе
3. Закуски

4. Бармен должен обладать следующими качествами:

1. Аккуратность, отзывчивость, память
2. Усидчивость, терпеливость, равнодушие
3. Индифферентность, наблюдательность, бережливость

5. Во время работы баристу запрещается:

1. Слушать и поддерживать разговор с клиентами
2. Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
3. Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям

6. Баристу необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:

1. Этикет и манера поведения
2. Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
3. Оба ответа верны

7. Стимулами, мотивирующими поведение бариста, являются:

1. Рентабельность бара и удовольствие клиентов
2. Личная материальная выгода и престиж профессии
3. Карьерный рост и личный авторитет

8. Мерной посудой являются:

9. Объем чашки для Эспрессо составляет:

1. 30-45 мл.
2. 250-500 мл.
3. 90-160 мл.

10. Объем чашки для Капучино составляет:

1. 50-70 мл.
2. 250-500 мл.
3. 170- 220 мл.

18. Для охлаждения посуды нельзя:

1. Помещать посуду в холодильник
2. Мыть стакан холодной водой
3. Засыпать в бокалы лед

11. Для нагревания кофейных чашек их:

1. Ставят на открытый огонь

2. Наполняют горячей водой
3. Нагревают на верхней панели кофемашины

## ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №2

по теме: Приготовление кофе, горячих и холодных напитков на его основе

1. Молоко для кофе взбивают
  1. Венчиком
  2. Стимером
  3. Гриндером
2. Молотый кофе теряет аромат
  1. За 2 часа
  2. За 2 месяца
  3. За 2 дня
3. Основная задача бариста
  1. Не мешать вариться кофе
  2. Впечатлять гостей своим мастерством
  3. Приготовить вкусный напиток
4. Эспрессо нужно вливать в чашку
  1. Пока экстракция не посветлеет
  2. Пока в пенке не появятся пузырьки
  3. Пока не наберется полная чашка
5. По вкусу Эспрессо должен быть
  1. Сладким с кислинкой
  2. Кислым с горчинкой
  3. Кислым, сладким и горьким одновременно
6. Питчер – это
  1. Кувшин для взбивания молока
  2. Десерт для Эспрессо
  3. Помощник баристы

## Задания для аттестации

### Задание 1

Текст задания:

**Организовать процесс приготовления, приготовить и подать кофе эспрессо**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1; ПК 2;

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и выполните его.

### Задание 2

Текст задания:

**Организовать процесс приготовления, приготовить и подать кофе капучино**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1; ПК 2;

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и выполните его.

### Задание 3

Текст задания:

**Организовать процесс приготовления, приготовить и подать кофе латте**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1; ПК 2;

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и выполните его.