

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»



В.Г. Минашкин

20 25 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ОВЛАДЕНИЕ ИСКУССТВОМ БАРИСТА.
МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ»

МОСКВА, 2023

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы.

Целью реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации является формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере обслуживания гостей в организациях общественного питания.

1.2. Планируемые результаты обучения

Программа повышения квалификации разработана на основании требований федерального профессионального стандарта от 09.03.2022 N 115 «Официант, бармен».

Знания:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара
- Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря
- Классификация кофе по видам и степени обжарки
- Сочетаемость кофе с алкогольными напитками и десертами
- Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
- Порядок и правила составления документации по приготовлению кофейных напитков
- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
- Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
- Правила этикета при обслуживании гостей в баре
- Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
- Виды и классификации баров.
- Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
- Методы разрешения конфликтных ситуаций
- Техника продаж и презентации напитков
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Умения:

- Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
- Использовать электронное меню, интерактивный бар
- Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции
- Эксплуатировать оборудование бара

- Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
- Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах
- Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
- Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
- Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
- Разрешать конфликтные ситуации
- Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
- Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
- Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок.

Навыки:

- Оформление витрины и барной стойки
- Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
- Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
- Приготовление и подача кофе
- Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
- Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
- Умение работать в команде, грамотная речь;
- Дружелюбность, чистоплотность, опрятность, стрессоустойчивость

общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кофейной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.3. Категория слушателей

К освоению дополнительных профессиональных программ повышения квалификации допускаются лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.4. Трудоемкость обучения

36 академических часов

1.5. Форма обучения

Очная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи кофейных напитков»

№	Наименование разделов, дисциплин	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС ¹ , в т.ч. КСР ² , ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Профессиональная этика бариста	2	2	2	0	0	0	
2.	Теория происхождения кофе	2	2	2	0	0	0	
3.	Оснащение бара в зоне приготовления кофе и кофейных напитков	6	4	0	0	4	2	
4.	Обжарка кофе	4	2	0	0	2	2	
5.	Организация работы бариста в баре в зоне приготовления кофе	6	4	0	0	4	2	
6.	Правила и технология приготовления кофейных напитков	10	8	2	0	6	2	
	Итоговая аттестация	6	6	0	0	6	0	Экзамен
	Итого:	36	28	6		22	8	

¹ СРС – Самостоятельная работа слушателя

² КСР – Контрольно- самостоятельная работа слушателя

2.2. Учебно-тематический план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи кофейных напитков»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд. ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Профессиональная этика бариста	2	2	2	0	0	0	
1.1	Основы профессиональной этики бариста	2	2	2	0	0	0	
2.	Теория происхождения кофе	2	2	2	0	0	0	
2.1	История, география и кофейный пояс земли, теория кофе.	2	2	2	0	0	0	
3	Оснащение бара в зоне приготовления кофе и кофейных напитков	6	4	0	0	4	2	
3.1	Оборудование в баре для приготовления кофе и кофейных напитков	2	2	0	0	2	0	
3.2	Инвентарь и посуда в баре для приготовления кофе и кофейных напитков	4	2	0	0	2	2	
4	Обжарка кофе	4	2	0	0	2	2	
4.1	Основные виды обжарки, способы ферментации	4	2	0	0	2	2	
5.	Организация работы бариста в баре в зоне приготовления кофе	6	4	0	0	4	2	
5.1	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины. Работа с кофемолкой	4	2	0	0	2	2	
5.2	Методы работы с оборудованием	2	2	0	0	2	0	
6.	Правила и технология приготовления кофейных напитков	10	8	2	0	6	2	
6.1	Организация работы в баре.	4	4	2	0	2	0	
6.2	Правила и технология приготовления– эспрессо, американо, капучино, латте.	4	2	0	0	2	2	
6.3	Технология и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	2	2	0	0	2	0	
	Итоговая аттестация	6	6			6		экзамен
	Итого:	36	28	6	0	22	8	

2.3. Рабочая учебная программа дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи кофейных напитков»

Раздел 1. Профессиональная этика бариста

Тема 1.1. Основы профессиональной этики бариста.

Содержание:

- Профессиональная этика имеет своей целью формирование у бариста профессионального долга и чести, привитие навыков культуры общения, как с посетителями, так и со своими коллегами и т. п.
- Нарушение норм профессиональной этики бармена. Последствия.

Раздел 2. Теория происхождения кофе

Тема 2.1. История, география и кофейный пояс земли, теория кофе.

Содержание:

- Истоки культурного потребления кофе
- История появления кофе
- Зарождение кофе как бизнеса
- Первая кофейня в мире и ее последователи
- Потеря монополии на производство кофе
- Кофе в России
- Кофейные реалии сегодня

Раздел 3. «Оснащение бара в зоне приготовления кофе и кофейных напитков»

Тема 3.1 Оборудование в баре для приготовления кофе и кофейных напитков

Содержание:

- Наименование, особенности и правила эксплуатации оборудования в баре в зоне бариста

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Оборудование в баре для приготовления кофе и кофейных напитков	2

Тема 3.2 Инвентарь и посуда в баре для приготовления кофе и кофейных напитков

Содержание:

- Наименование, особенности и правила эксплуатации инвентаря бариста

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Инвентарь и посуда в баре для приготовления кофе и кофейных напитков	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	аудиторная	Инвентарь и посуда в баре для приготовления кофе и кофейных напитков	выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у слушателей самостоятельности и инициативы	2

Раздел 4. Обжарка кофе

Тема 4.1 Основные виды обжарки, способы ферментации

Содержание:

- Степени обжарки
- Виды кофейного зерна
- Ферментация
- Особенности кофейного зерна
- Оборудование для обжарки кофе
- Этапы обжарки

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Основные виды обжарки, способы ферментации	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Аудиторная	Основные виды обжарки, способы ферментации.	выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у слушателей самостоятельности и инициативы	2

Раздел 5. Организация работы бариста в баре в зоне приготовления кофе

5.1 Принципы работы и эксплуатации кофемашины. Работа с кофемолкой

Содержание:

- Кофемашина. Виды. Эксплуатация
- Кофемолка. Виды. Эксплуатация

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины. Работа с кофемолкой	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	аудиторная	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины. Работа с кофемолкой	выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у слушателей самостоятельности и инициативы	2

5.2 Методы работы с оборудованием

Содержание:

- Методы работы с оборудованием

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Методы работы с оборудованием	2

Раздел 6. «Правила и технология приготовления кофейных напитков»

6.1 Организация работы в баре.

Содержание:

- Правильная организация работы в баре

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Организация работы в баре.	2

6.2 Правила и технология приготовления— эспрессо, американо, капучино, латте

Содержание:

- Правила и технологии приготовления эспрессо.
- Правила и технологии приготовления американо.
- Правила и технологии приготовления капучино.
- Правила и технологии приготовления латте.
- Правила и технологии приготовления коктейлей на основе кофе.

- Зависимость аромата и вкуса кофе от правильно подобранных составляющих, и их грамотного соединения

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Правила и технологии приготовления– эспрессо, американо, капучино, латте	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
4	аудиторная	Правила и технология приготовления– эспрессо, американо, капучино, латте	выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у слушателей самостоятельности и инициативы	2

6.3 Технология и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Содержание:

- Правила и технологии приготовления коктейлей на основе кофе.
- Зависимость аромата и вкуса кофе от правильно подобранных составляющих, и их грамотного соединения

Перечень практических занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
8	Технология и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	2

2.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/ программы

1. Богданова В.В. «Организация и технология обслуживания в барах»: Учеб. пособие /., 2008 г.
2. Богущев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2017 г.
3. Джеймс Хоффманн, Всемирный Атлас кофе: от зерна до чашки, 2018 г.
4. Кристина Шируз, Кофеология. История кофе: от плода до вдохновляющей чашки спешалти кофе, Глория Монтенегро, 2017 г.
5. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018 г.
6. Макатония С., Торз Дж., Настоящий свежий кофе. Как выбрать, обжарить, смолоть и приготовить идеальную чашку, 2021 г.
7. Максвелл Колонна Дэшвуд, Словарь Кофе, 2020 г.
8. Рао С, Про все, кроме эспрессо, 2020 г.
9. Рао С., Пособие профессионального баристы, 2020 г.
10. Рао С., Справочник обжарщика, 2019 г.
11. Ренц Карл, Просто глоток кофе или Беспощадная Милость, № 69791, 2009 г.
12. Скотт Рао, Пособие профессионального бариста, 2017 г.
13. Электронный журнал СТАНДАРТ <https://standartmag.com/>
14. Specialty Coffee Association (Sca): Организация, которая развивает индустрию <https://shop.tastycoffee.ru/blog/sca>
15. Российская ассоциация бариста <https://rba-org.ru/>
16. Ассоциация «Росчайкофе» <https://rusteacoffee.ru/technical-regulation/technical-regulation-approved/>
17. Международная организация кофе (ICO) <http://www.ico.org/>

2.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины/ программы

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

Реализация программы требует наличия учебного бара.

Оборудование учебного бара:

- Барная стойка
- Раковина
- Холодильник
- Посуда бара: барное стекло, кофейные пары.
- Оборудование:
- Кофемашина
- Кофемолка
- Инвентарь: нук-бокс, темпер, питчер, барные ложки, расходный материал.
- Аксессуары барные
- Столовое белье

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение квалификационного экзамена. Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи кофейных напитков».

К квалификационному экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы основной программы профессионального обучения.

Квалификационный экзамен проводится в форме практической и теоретической работы: теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс, а практический – в виде приготовления кофейных напитков.

Работа будет оцениваться по балльно-рейтинговой системе. Баллы, полученные за теоретическую и практическую часть, суммируются. Максимальное количество баллов, которое может получить слушатель за теоретическую часть – 10, за практическую – 10. Всего получается 20 баллов

Оценка «отлично» – 16 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 12 – 16 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 8 – 12 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 7 баллов

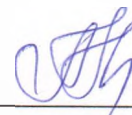
Примерный перечень вопросов к экзамену:

1. История развития барного дела.
2. Подготовка кафе, бара к обслуживанию.
3. Методы организации труда.
4. Внешний вид баристы.
5. Основные обязанности баристы.
6. Этикет за барной стойкой.
7. Правила поведения баристы во внештатной ситуации.
8. Взаимодействие работников бара.
9. Запреты для баристы.
10. Мотивация работников бара.
11. Информационное обеспечение деятельности бара.
12. Назначение, правила оформления кофейного меню.
13. Общие сведения о кофе.
14. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков.
15. Охарактеризуйте ассортимент оборудования, используемого в баре.
16. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов, составных компонентов, участвующих в приготовлении кофейных напитков.
17. Приведите формулу построения кофейного напитка.
18. Температура подачи, посуда, используемая для отпуски кофе.
19. Классификация кофе.
20. Понятия о сортовых кофе.
21. Виды обжарки кофе.
22. Правила настройки помола.
23. Правила взбивания молока.

24. Температура молока для молочного кофейного напитка.
25. Вкусно-ароматические компоненты.
26. Ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.
27. Лед, правила его приготовления, хранения и использование для приготовления кофейных напитков.
28. Ароматические модификаторы (ваниль, пищевые эссенции), особенности применения.
29. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении кофейных напитков, посуда подачи.
30. Приведите классификацию баров.
31. Приведите классификацию посуды.
32. Охарактеризуйте основные способы приготовления кофейных напитков.
33. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
34. Дайте определение понятию «Кофе»
35. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении кофейных напитков.
36. Перечислите правила взбивания молока.
37. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности кофейных напитков.
38. Условия хранения и реализации кофе.
39. Используемая посуда и правила подачи.
40. Какое оборудование используется для приготовления кофейных напитков?
41. Подготовка к работе за барной стойкой
42. Организация рабочего места.
43. Настройка помола
44. Процедура взбивания молока
45. Приготовление эспрессо
46. Приготовление американо
47. Приготовление капучино
48. Приготовление латте
49. Приготовление флэт вайт
50. Приготовление холодного молочного напитка на основе кофе
51. Приготовление коктейля на основе эспрессо
52. Работа с оборудованием бара.
53. Работа с инвентарем бара.

4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Анашкина Н. А., преподаватель МТКП



Директор МТКП




Махиненко Е.Н.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обоснование актуальности программы и целевой аудитории

Подразделение-администратор	Московский технологический колледж питания
Наименование программы	«Овладение искусством бариста. Методы приготовления и подачи кофейных напитков»
Вид программы	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
Форма обучения	Очная
Разработчики программы	Анашкина Наталья Александровна
Цель программы	Формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере обслуживания гостей в организациях общественного питания.
Задачи программы	Создать условия для эффективного обучения. Обучить слушателей, предоставив возможность получения ими ключевых современных знаний и навыков
Актуальность программы	Востребованность работников в барной индустрии в части приготовления кофе и кофейных напитков.
Преподаватели (планируемые к привлечению программы)	Анашкина Наталья Александровна
Целевая аудитория, на которую ориентирована программа	Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.
Ожидаемые результаты	Получение слушателями необходимых знаний, умений, навыков, а также освоение общих и профессиональных компетенций, необходимых для работы за барной стойкой в качестве бариста.

Директор МТКП



Махиненко Е.Н.

_____ 2023 г.