

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих
по профессии «Бариста»
(для населения)**

Рабочая программа профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии «Бариста» разработана на основании:

- Профессионального стандарта «Официант/бармен» №681, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Требований заказчика программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Разработчики программы:

Панкратьева Анна Владимировна, преподаватель.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
рабочей программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии «Бариста»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Профессиональное обучение
Подвид программы	Подготовка (переподготовка) по профессиям рабочих, должностям служащих
Наименование профессии (должности)	Бариста
Код профессии	Не установлено
Уровень квалификации	Не установлено
Объем программы	112 академических часов
Сроки обучения	7 недель
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования
Аннотация	<p>Программа предназначена для переобучения безработных, незанятого населения и служащих сектора реальной экономики, которым по характеру исполняемых обязанностей требуется профессиональная переподготовка.</p> <p>В программу включены актуальные учебные дисциплины и материалы по организации обслуживания гостей в барах и буфетах в соответствии с современными требованиями и стандартами.</p> <p>Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, мультимедийными программами.</p>
Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен
Документ об окончании	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца
Стоимость обучения	5 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».
Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в приобретении новой профессии;
- мотивирование слушателей к активной деятельности в поисках работы и трудоустройству по полученной профессии;
- создание и обеспечение условий для эффективного освоения практических умений и навыков в рамках программы.

Программа ориентирована на ускоренную подготовку бариста, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях ресторанной индустрии.

Основная цель вида профессиональной деятельности: организация и обслуживание гостей в организациях питания.

Цель реализации программы

Создание и обеспечение условий для удовлетворения профессиональных запросов, направленных на приобретение новой профессии. Формирование профессиональных компетенций для качественного обслуживания гостей в предприятиях общественного питания различного типа.

Динамично развивающийся ресторанный сервис требует соответствия качества обслуживания международным стандартам. Качество обслуживания напрямую зависит от квалификации и мотивации персонала. Актуальность программы состоит в возможности решения основной задачи качества: уровень предоставляемой услуги должен удовлетворять ожиданиям её потребителя.

В результате изучения курса слушатель **должен:**

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации напитков гостям при оформлении заказов;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

знать:

- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;
- ассортимент, рецептуры, технологию приготовления напитков на основе кофе;
- правила ценообразования на напитки;
- правила этикета и обслуживания посетителей в барах и кофейнях;
- правила расчета с потребителями;
- принцип работы и правила эксплуатации специализированного оборудования, инструментов и посуды;
- правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности.

уметь:

- обслуживать посетителей с соблюдением правил подачи напитков на основе кофе;
- получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил;
- оформлять витрину и барную стойку, содержать их в образцовом состоянии;
- эксплуатировать и обслуживать специализированное оборудование, инструменты и посуду;
- приготавливать и сервировать кофе;
- контролировать соблюдение посетителями культуры поведения;
- вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет; сдавать наличные деньги, чеки;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены; требования электро- и пожарной безопасности.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Последовательность изложения тем дана в тесной увязке, позволяющей на базе материала предшествующих тем понять сущность и содержание профессиональной деятельности бариста.

Для приобретения слушателем навыков профессиональной деятельности спланировано проведение практических занятий по всем темам курса.

Обучение осуществляется на базе колледжа в специализированной лаборатории, соответствующей стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа, имеющие опыт участия в региональных чемпионатах профессионального мастерства.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена, который включает в себя проверку теоретических знаний и практических навыков в пределах квалификационных требований. В аттестационную комиссию входят преподаватели, представители работодателей.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 4 раза в неделю по 4 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь спецодежду, тетрадь не менее 48 листов и ручку.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии «Бариста»

№ п/п	Наименование разделов	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Общепрофессиональные компетенции сотрудника предприятия общественного питания	32	14	18
2	Организация профессиональной деятельности и выполнение функциональных обязанностей бариста	24	12	12
3	Практическое обучение	52	-	52
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	4	-	4
	ВСЕГО:	112	26	86

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки (переподготовки)
рабочих, служащих по профессии «Бариста»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Общепрофессиональные компетенции сотрудника предприятия общественного питания	32	14	18
1.1	Правовые основы профессиональной деятельности	4	2	2
1.2	Профессиональная этика	4	2	2
1.3	Конфликтология	4	2	2
1.4	Виды, классификация, характеристика баров. Материально-техническое оснащение и оформление бара	4	2	2
1.5	Правила гостеприимства в соответствии со стандартами ВСП по компетенции «Ресторанный сервис»	4	2	2
1.6	Охрана труда и техника безопасности	4	2	2
1.7	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2	2
1.8	Зачет	4	-	4
2	Организация профессиональной деятельности и выполнение функциональных обязанностей бариста	24	12	12
2.1	История возникновения и особенности профессии в разных странах. Функциональные обязанности бариста.	4	2	2
2.2	Организация и оборудование рабочего места. Внешний вид и спецодежда	4	2	2
2.3	Оборудование, инструменты и посуда	4	2	2
2.4	Общие сведения о кофе. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе	4	2	2
2.5	Основы продаж в баре. Правила расчета с гостем, формы расчета. Хранение и учет ТМЦ. Ведение документов текущего учета и отчетности. Распространенные ошибки организации и обслуживания	4	2	2
2.6	Зачет	4	2	2

3	Практическое обучение	52	-	52
3.1	Принципы работы кофемолки и кофемашины. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	4	-	4
3.2	Методы и рецепты приготовления напитков на основе кофе	4	-	4
3.3	Приготовление «Эспрессо», «Лунго», «Американо»	4	-	4
3.4	Техника взбивания молока. Процесс приготовления пены для капучино	4	-	4
3.5	Приготовление «Капучино», «Латте»	4	-	4
3.6	Приготовление трехслойного латте маккиато. Базовые фигуры классического латте-арт	4	-	4
3.7	Приготовление коктейля «Ирландский кофе»	4	-	4
3.8	Приготовление и оформление фантазийного кофе	4	-	4
3.9	Приготовление напитков на основе кофе-эспрессо и кофейных коктейлей	4	-	4
3.10	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.11	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.12	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.13	Подготовка к демонстрационному экзамену	4	-	4
3.14	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	4	-	4
	ВСЕГО:	112	26	86

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК программы профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии «Бариста»

Период	Наименование темы занятия	Всего часов
1 неделя	Правовые основы профессиональной деятельности	4
	Профессиональная этика	4
	Конфликтология	4
	Виды, классификация, характеристика баров. Материально-техническое оснащение и оформление бара	4
2 неделя	Правила гостеприимства в соответствии со стандартами ВСП по компетенции «Ресторанный сервис»	4
	Охрана труда и техника безопасности	4
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4
	Зачет	4
3 неделя	История возникновения и особенности профессии в разных странах. Функциональные обязанности бариста.	4
	Организация и оборудование рабочего места. Внешний вид и спецодежда	4
	Оборудование, инструменты и посуда	4
	Общие сведения о кофе. Технологии и рецептуры приготовления напитков на	4

	основе кофе	
4 неделя	Основы продаж в баре. Правила расчета с гостем, формы расчета. Хранение и учет ТМЦ. Ведение документов текущего учета и отчетности. Распространенные ошибки организации и обслуживания	4
	Зачет	4
	Принципы работы кофемолки и кофемашины. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	4
	Методы и рецепты приготовления напитков на основе кофе	4
5 неделя	Приготовление «Эспрессо», «Лунго», «Американо»	4
	Техника взбивания молока. Процесс приготовления пены для капучино	4
	Приготовление «Капучино», «Латте»	4
	Приготовление трехслойного латте маккиато. Базовые фигуры классического латте-арт	4
6 неделя	Приготовление коктейля «Ирландский кофе»	4
	Приготовление и оформление фантазийного кофе	4
	Приготовление напитков на основе кофе-эспрессо и кофейных коктейлей	4
	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
7 неделя	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
	Подготовка к демонстрационному экзамену	4
	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	4
	ВСЕГО:	112