

УТВЕРЖДЕНО  
Общество с ограниченной  
ответственностью «АКАДЕМИЯ КОФЕ»  
от "01" марта 2022 г.

Управляющий индивидуальный  
предприниматель /Буданова Ю.А./



# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ по профессии Бармен (Бариста)

(программа повышения квалификации)

## **I. Пояснительная записка**

1.1. Программа профессионального обучения по профессии «Бармен (Бариста)» общества с ограниченной ответственностью «АКАДЕМИЯ КОФЕ» (далее - "Программа" и "Организация") определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени профессионального обучения и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa (Гостинично-ресторанный бизнес).

1.2. Программа реализуется Организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.3. Внеурочная деятельность организуется для развития навыков в таких формах, как участие в городских конкурсах по направлениям обучения, посещение мастер классов от именитых наставников в сфере HoReCa, экскурсии на заводы по производству напитков и т.д.

1.4. Настоящая программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом № 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании РФ»;
- Постановлением Правительства РФ от 18.09.2020 N 1490 (ред. от 30.11.2021) "О лицензировании образовательной деятельности" (вместе с "Положением о лицензировании образовательной деятельности") (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022);
- Приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Приказом Минтруда России от 01.12.2015 N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40269).

1.5. Требования к слушателям (категории слушателей):

- К кандидату на обучение по образовательной Программе не предъявляются требования к наличию у него документа об образовании, документа об обучении, определенного уровня образования. К обучению по данной программе допускаются лица не моложе 18 лет.
- Лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на обучение по образовательной программе должны предоставить заключение психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендациями об обучении по данной профессии (должности), содержащее информацию о создании необходимых специальных условий обучения по данной образовательной программе.
- Инвалиды при поступлении на обучение по образовательной программе должны представить индивидуальную программу реабилитации инвалида с

рекомендациями об обучении по данной профессии (должности), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов профессиональной деятельности.

#### 1. 6. Форма и срок обучения

Настоящая программа предусматривает:

- Форму обучения – очное.
- Срок обучения- 48 календарных дней, 30 часа. Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

1.7. Лицам, успешно освоившим соответствующую программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются Свидетельство и удостоверение о присвоении квалификации по профессии.

Свидетельство и удостоверение предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере общественного питания и подтверждает присвоение квалификации « **Бармен (Бариста)**».

## II. ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Название программы:** Программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен ( программа повышения квалификации).

**2. Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование и имеющих опыт работы в организациях общественного питания.

**3. Цель освоения программы:** совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- выполнять подготовку бара к обслуживанию;
- обслуживать потребителей бара;
- готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными способами.

**4. Форма обучения:** очная с применением дистанционных образовательных технологий.

**5. Освоение программы предполагает достижение следующего(щих) уровня (ней) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/ Бармен (Бариста)», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 910н.

**6. Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией: обслуживание потребителей бара разными напитками.

**7. Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести новые знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. - освоит международные стандарты работы Бариста;

- научится готовить кофейные напитки;

- освоит навыки сенсорного анализа кофе;
- освоит строение оборудования и настройку помола;
- научится рисовать рисунки на молочной пене;
- научится заваривать кофе ручными методами.

Слушатель должен

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику безалкогольных напитков;
- характеристику кофейных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена.

**уметь:**

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, безалкогольными напитками и кофейной продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, безалкогольные коктейли, кофейные

- напитки используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
  - 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 напитков и ингредиентов в баре;
  - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
  - соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;

**иметь (практический опыт):**

- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей напитками;
- приготовления и подачи напитков и блюд;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара к закрытию.

Практическое обучение проходит в специально оборудованном учебном классе на базе образовательной организации, где имеется современное оборудование, специальный инвентарь.

### **III. Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

3.1. При обращении в ООО «АКАДЕМИЯ КОФЕ» лиц с ограниченными возможностями здоровья, в зависимости от нозологии, ответственными лицами за оказание ситуационной помощи инвалидам и иным маломобильным гражданам, оказываются информационные услуги по направлениям деятельности учебного центра, в соответствии с «Порядком оказания ситуационной помощи инвалидам и другим маломобильным гражданам по вопросам, связанным с обеспечением доступности для них объектов ООО «АКАДЕМИЯ КОФЕ» и оказываемых услуг».

3.2. Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на обучение по программе предьявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями о возможности обучения по данной профессии, по определению формы обучения, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

3.3. Программа профессиональной подготовки по профессии « <Бармен (Бариста)>» может быть применена как для учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, так и индивидуально для конкретного обучающегося с нарушением здоровья в соответствии с нозологией. При поступлении на обучение лиц с ограниченными возможностями директором ООО «АКАДЕМИЯ КОФЕ» утверждается индивидуальный план обучения.

3.4. Объем программы в соответствии с нозологией может быть увеличен (более 50 часов). При реализации программы уделяется большое внимание индивидуальной работе преподавателя с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под индивидуальной работой подразумевается индивидуальная учебная работа (консультации) с преподавателем, мастером производственного обучения.

3.5. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практического обучения устанавливается ООО «АКАДЕМИЯ КОФЕ» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3.6. При необходимости для прохождения практического обучения создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

#### IV. Учебный план

№	Наименование темы разделы	Всего трудоемко сть (акад. Час)	Всего акд.час	Аттестац ия (ПА)
1	<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>	2	2	
2	<b>Товароведение продовольственных товаров</b>	2	2	
3	<b>Оборудование бара</b> (в том числе строение кофемолки с плоскими и коническими жерновами, строение мультиболерной кофемашины, инвентарь для приготовления кофейных напитков)	3	3	1
4	<b>Технология приготовления коктейлей и напитков</b>	2	2	
5	<b>Технология приготовления кофейных напитков</b> , понятие экстракции, рецептов и факторов влияющие на приготовление кофе.	2	2	1
6	<b>Факторы влияющие на вкус кофе</b> Сбор кофейной ягоды, обработка, обжарка кофе, стадии обжарки кофе, компоненты зеленого кофе, вкусовой профиль.	2	2	
7	<b>Сенсорный анализ кофе</b> Понятие баланса, букета, аромата кофе. Сенсорная настройка эспрессо. Дегустация ароматов фирмы Scentone.	1	1	
8	<b>Основы Латте-арта</b> Понятие молочные напитки, основная задача Латте-арта, химия молока, термическая обработка молока, технология приготовления молока, инвентарь для работы бариста. Практические занятия по приготовлению кофейных напитков.	2	2	1
9	<b>Альтернативные способы</b>	2	2	1



	<b>заваривания</b> Понятия экстракции, понятие концентрации кофе в воде параметры заваривания, химия воды, типы заваривания (иммерсия, пролив, давление), понятие золотой чашки, практические занятия по приготовлению кофейных напитков.			
10	Практические занятия по приготовлению кофейных напитков.	<b>8</b>	<b>8</b>	
11	Организация обслуживания посетителей	<b>2</b>	<b>2</b>	
	<b>Внеурочная деятельность</b>	<b>1</b>		
	<b>Итоговая Аттестация</b>			<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>30</b>		

ПА – промежуточная аттестация.

## V. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2							
2. Товароведение продовольственных товаров	2	2							
3. Оборудование бара	3		3						
4. Технология приготовления коктейлей и напитков	2		1	1					
5. Технология приготовления кофейных напитков, понятие экстракции, рецептов и факторов влияющие на приготовление кофе	2			2					
6. Факторы влияющие на вкус кофе	2				2				
7. Сенсорный анализ кофе	1					1			
8. Основы Латте-арта	2					2			
9. Альтернативные способы заваривания	2						2		
10. Практические занятия по приготовлению кофейных напитков	8							5	3
11. Организация обслуживания посетителей	2								2
Промежуточная аттестация по модулю	3								

## VI. Организационно–педагогические условия

### 10.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

## **VII. Содержание Программы**

### **Тема 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.**

Понятие физиологии питания, основные санитарные требования к производству продуктов питания на производстве. Правила гигиены сотрудников, правила гигиены рабочего места. Основные санитарные требования к рабочему месту.

### **Тема 2. Товароведение продовольственных товаров**

Понятие товароведения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Понятие ассортимента, понятие и классификация торгового и промышленного ассортимента.

### **Тема 3. Оборудование.**

Основные виды оборудования в работе барной зоны. Классификация оборудования. Технические требования к холодильным зонам, блендарам, льдогенераторам. Правила эксплуатации оборудования. Строение кофемолки прямого помола и с бункером для молотого кофе. Классификация по типу настройки помола и по типу жерновов. Двухбойлерная система кофемашины. Холдер, строение, комплектующие.

### **Тема 4. Технология приготовления коктейлей и напитков**

Правила и регламент чемпионата бариста. Основные понятия - экстракция. Проработка рецепта, настройка помола. Вода, и влияющие факторы на качество воды.

### **Тема 5. Технология приготовления кофейных напитков, понятие экстракции, рецептов и факторов влияющие на приготовление кофе**

Понятие экстракции к различным видам кофейных напитков, классификация факторов влияющих на приготовление кофе.

### **Тема 6. Факторы, влияющие на вкус кофе**

Классификация факторов, влияющих на вкус кофе. Факторы видоизменяющие вкус кофе. Особенности сухой обработки кофе (кофейных зерен), факторы влияющие на плотность тела кофе, факторы влияющие на мягкость кофе.

### **Тема 7. Сенсорный анализ кофе**

Описание вкуса, букет эспрессо, ароматы. Работа с SCENTONE Aroma Kit T-100, Le Nez Du Café. Эксперимент с Мишками Харибо. Степени экстракции. Учимся работать по компасу эспрессо, практические занятия. Практика, участники курса

самостоятельно настраивают оптимальную экстракцию. Промежуточное тестирование по 6 блокам.

### **Тема 8. Основы Латте-арта.**

История молочных напитков. Молочный напиток Правила и регламент чемпионата бариста, п. 2.2.2.А. Капучино, баланс. Понятие Латте-Арт, задачи Латте-арта. Химический состав молока. Виды термической обработки молока. Инвентарь для работы Бариста. Технология взбивания молока. Понятие вращение, практика работа с паровой трубкой. Даем участника курса возможность покрутить молоко, ищем правильное положение в питчере, учимся создавать воронку. Стадии ехник вливания молока. Основные ошибки в работе бариста. Переходим к практике. Тестирование по блоку.

### **Тема 9. Альтернативные способы заваривания**

Стандарт Golden Vox. Понятие TDS, Total dissolved solids – общее количество растворенных веществ. Параметры воды, типы заваривания. Иммерсионные методы заваривания кофе. Метод пролива, перколяция, давление. Практические занятия по блоку. После практики пишем проверочный тест.

### **Тема 10. Практические занятия**

Практические занятия по проработке навыков приготовления кофейных напитков.

### **Тема 11. Организация обслуживания посетителей**

## **Адаптационный курс для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья\***

### **Тема 1. Организация работы государственных органов социального обеспечения населения. Социальное обслуживание. Организация работы государственных органов социального обеспечения населения. Профессиональная реабилитация инвалидов. Обслуживание инвалидов. Лекарственная помощь.**

Осуществление социального обеспечения населения федеральными органами государственной власти. Минздравсоцразвития России: функции, полномочия. Виды федеральных служб (агенств).

Организация работы органов социального обеспечения в субъектах Российской Федерации. Основные задачи, функции и организационная структура региональных органов социального обеспечения.

Общая характеристика системы социального обслуживания как одного из элементов общефедеральной системы социального обеспечения. Понятие и виды социального обслуживания.

Стационарное и полустационарное обслуживание в учреждениях социального обслуживания; социально-медицинское обслуживание на дому, срочное социальное обслуживание; социально-консультативная помощь.

Виды гарантированных государством социальных услуг, предоставляемых инвалидам государственными и муниципальными учреждениями социального обслуживания. Круг лиц из числа инвалидов, которым социальные услуги предоставляются бесплатно.

Понятие «медико-социальная экспертиза».

Организация работы местных органов социальной защиты населения. Организация работы по социальному обслуживанию граждан пожилого возраста и инвалидов

Образование инвалидов, обеспечение их занятости и социально-бытовое обслуживание.

Программа гарантированных государством бесплатных медицинских услуг, транспортного обеспечения и пр.

Круг лиц, пользующихся лекарственной помощью бесплатно или на льготных условиях.

## **Тема 2. Психологические особенности человека. Психология общения. Психология самопознания. Уверенное поведение. Самопрезентация и самопродвижение. Адаптация к трудным условиям.**

Познавательные психические процессы и их общая характеристика: ощущение, восприятие, внимание, память, мышление, воображение. Личность человека и ее компоненты. Развитие личности.

Понятие общения в психологии. Структура общения. Вербальное и невербальное общение. Виды активного слушания и снятия эмоционального напряжения. Отработка навыков задавание вопросов. Навыки установление контакта и особенности ведения беседы.

Познание сильных и слабых сторон своей личности. Личностный рост и развитие. Формирование позитивного мышления. Самооценка личности.

Понятия «уверенного» и «неуверенного» поведения. Компоненты уверенного поведения. Техники ассертивного отказа. Способы постановки целей. Умение противостоять манипуляции.

Понятия «самопрезентации» и «самопродвижения». Структура самопрезентации и самопродвижения. Создание положительного образа себя.

Понятие «стресса» и «конфликта». Виды конфликта и стресса. Способы противостояния стрессу. Способы разрешения конфликта. Стили поведения в конфликте. Способы регуляции и саморегуляции стрессового состояния.

## **Тема 3. Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями в ООО «ФОРМУЛА». Двигательная сфера лиц с ограниченными возможностями. Формы и принципы организации адаптивной физической культуры. Коррекционно-развивающая направленность адаптивной физической культуры.**

Образовательные стандарты. Рекомендации Министерства образования и науки РФ по обучению инвалидов. Материально-техническая база Учебного центра. Формы обучения: групповая, индивидуальная, домашняя и пр. Кураторство, ассистирование.

Тяжесть и структура основного дефекта и его влияние на уровень построения

движений. Двигательная активность в онтогенезе инвалида.

Принцип дифференциации и индивидуализации, компенсаторной направленности, адекватности и оптимальности воздействий. Систематические, эпизодические, индивидуальные формы занятий.

Полноценное физическое развитие. Повышение двигательной активности.

Предупреждение вторичных отклонений. Совершенствование психофизических способностей.

## **VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

6.1. Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости (промежуточная аттестация) и итоговую аттестацию (квалифицированный экзамен теоретическая и практическая часть).

Оценка результатов текущего контроля слушателей программы определяются оценками «зачтено» или «не зачтено». Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено». При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

6.2. Промежуточная аттестация включает себя составление слушателем презентаций по темам пройденного материала.

### **6.2.1. Примеры тем презентаций:**

1. Кофейный пояс земли. Ботаника кофе.
2. SCAE World Coffee in Good Spirits Championship
3. Способы обработки, оборудование. История кофе.
4. Букет эспрессо, ароматы. Сенсорика.
5. Технология взбивания молока. Химия молока.
6. Ключевые понятия экстракция, иммерсия, стандарт SCA.

### **6.3. Итоговая аттестация**

Итоговой формой контроля полученных слушателями знаний является квалификационный экзамен (теоретическая и практическая части) в соответствии с контрольными вопросами, представленными в рабочей программе в Приложении 1.

## **IX. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Организационно-педагогические условия должны обеспечивать реализацию образовательной программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Для определения соответствия применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям и способностям обучающихся образовательная организация проводит профессиональное тестирование.



## **Х. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Теоретическое и практическое обучение проводится в оборудованном учебном кабинете образовательной организации с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям.

Учебный кабинет оснащен:

Набором ароматов SCENTONE Aroma Kit T-100, Le Nez Du Café. Рабочими тетрадами, ручками, карандашами. В кабинете оборудованы рабочие зоны для работы бариста, имеется раковина, проектор для воспроизведения видео материалов, интерактивная доска.

Кабинет оснащен профессиональным оборудованием:

- кофемашины La Marzocco Linea PB, La Marzocco Linea Classic Италия;
  - кофемолка Кофемолка Anfim SCODY 2 (Super Caimano on Demand 2), Италия;
  - весы Tiamo НК 0513;
  - холодильное оборудование «Бирюса»;
  - инвентарь для приготовления напитков: питчеры (150 мл, 350мл, 600 мл, 1000 мл, 1500 мл)
- термометр для молока Decent, кемекс, воронка, пуровер, аэропресс, рефлектметр ATAGO;
- 2 рабочих стола, с регулируемым механизмом высоты;
  - стулья 8 шт;
  - стойка для работы тренера;
  - чайник электрический Bonavita.

## **XI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Реализацию образовательного процесса обеспечивают:

- преподаватели, имеющие профильное образование и стаж преподавательской деятельности не менее 3-х лет;

- специалисты-практики, имеющие опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности ППО;

Педагогические работники, участвующие в реализации программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса. При необходимости к реализации образовательной программы привлекаются тьюторы, педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

## **XII. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники:**

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова,
3. Евсеевский Ф. - Библия бармена. - М.: Авангард, 2017
4. Ковалев Н.И. -Энциклопедия гурмана. Санкт-Петербург: Фламинго, 2017
5. Кучер Л.С., Шкуратова Л.А. – Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей. М., Деловая литература, 2018
6. Лаптев Р.В., Стрижков К.Р. -Справочник бармена. - М.: Информполиграф,2016.

7. Петер Борман Коктейли со всего мира. - М.: ВНЕШСИГМА, 2017.
8. Тихомиров И.Н.- Азбука бармена. - М.: Цетрих- ПЭЛ, 2018.
9.
  4. Джеймс Хоффманн - Всемирный атлас кофе
  - 10.5. Дэвид С. Шомер - Кофе Эспрессо: руководство для профессионалов
  - 11.6. Скотт Рао - Пособие профессионального баристы
  - 12.7. Колин Хармон - Что я знаю о работе кофейни
  - 13.8. Джеймс Хоффманн - Кофе как профессия
  - 14.9. Maxwell Colonna Dashwood - Water for coffee
  - 15.10. Боб Холмс - Вкус. Наука о самом малоизученном чувстве
  - 16.11. Паоло Пелоси - Обоняние. Увлекательное погружение в науку о запахах.

### **Дополнительные источники:**

1. <http://colombiancoffeehub.com/current-trip>
2. Кассовые операции / Под ред. Т.А. Стяжкиной. - М.: Издательство «Экзамен», 2006. - 158, (2)с (Серия «Документы и комментарии»),
3. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
5. Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности», № 261 - ФЗ, 23.11.2009г.

### **Youtube**

PIR COFFEE - Канал с лекциями выставок и видео выступлений  
 Russian barista - Обучающий канал для бариста  
 SCA Russia - Официальный канал  
 The Welder Catherine - Видео блог с огоньком  
 Torrefacto - Канал с подкастами и образованием  
 James hoffmann - Блог от Джеймса Хоффманна  
 European coffee trip - Блог о кофейнях Европы

### *Оценочные материалы*

#### 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

##### Тесты в системе СДО «MOODLE»

1. Какие из перечисленных минеральных веществ необходимы для построения костной ткани?

- 1 - Кальций
- 2 - Магний
- 3 - Железо
- 4 - Йод

2. Какая из перечисленных характеристик является свойством витаминов?

- 1 - Обладают пластическими свойствами.
- 2 - Оказывают регулирующее влияние на обмен веществ.
- 3 - Необходимы организму в больших дозах.
- 4 - Вызывают пищевое отравление.

3. Какова суточная потребность человека в воде?

- 1 – 2 г на 1 кг массы тела
- 2 - 100 -150 г
- 3 - 257 – 586 г
- 4 – 2000 – 2500 г

4. Какой из принципов является принципом рационального сбалансированного питания?

- 1 – Соответствие энергетической ценности пищи энергетическим затратам организма.
- 2 – Обязательное голодание
- 3 – Употребление продуктов, обязательно прошедших тепловую обработку

5. Что такое пищеварение?

1 - Измельчение пищи

2- Расщепление пищевых веществ под действием слюны

3- Физическое изменение пищи и химическое расщепление сложных пищевых веществ.

6. На какие процессы расходуется энергия, поступившая с пищей?

1 – Основной обмен.

2 – Рост + Дыхание

3 – Физическую работу

4 – Основной обмен + Физическая работа + Поддержание температуры тела

7. В чем основное назначение санитарной одежды?

1 - защищает личную одежду от загрязнения;

2 - защищает пищевые продукты от загрязнения;

3 - создает комфортные условия работы

и т.д.

## 2. Товароведение продовольственных товаров.

Практические задачи, ситуационные задачи. Например:

В бар «Сокол» поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.

При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:

- яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;
- сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;
- морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титрируемая кислотность 0,9%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.
2. Каковы ваши дальнейшие действия?
3. Рассчитайте объём пробы.

### **3. Оборудование бара**

Групповая дискуссия, где слушатели высказывают свое мнение о работе бара, как предприятия общественного питания с барной стойкой, где реализуются смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

4. Технология приготовления коктейлей и напитков.

5. Организация обслуживания посетителей.

Обучающийся должен изготовить и подать на выбор 1 изделие в количестве 5 штук.

- Классический безалкогольный коктейль;
- Коктейль с молоком, сливками;
- Коктейль с фруктами и соками
- Смешанные напитки (микс);
- Смешанные длинные напитки (лонг);
- Смешанные средние (мидл) и короткие (шот) напитки;

### **Вопросы для оценки качества освоения дисциплины**

1. Назовите основные виды Латте Арт.
  2. Назовите характеристики питчеров, непригодных для качественного взбивания молока.
  3. Что в химическом составе молока отвечает за уровень сладости
  4. Назовите время после взбивания молока, в течение которого необходимо создать рисунок для достижения наилучшего результата.
  5. Что такое баланс?
  6. Имя создателя Раф кофе?
  7. Назовите критерии визуальной оценки капучино.
  8. Назовите сроки и условия хранения ультрапастеризованного молока в закрытой упаковке.
  9. Родиной робусты является?
  10. Назовите альтернативные способы приготовления кофе?
  11. Какие способы обжарки вы знаете?
  12. При какой температуре происходит карамелизация зерна?
- и иные вопросы по учебному плану включённые в аттестацию.

13. Какая некоммерческая организация, которая существует в мире с 2017 года, а в России с 2002 года, основанная на принципе открытости и желании делиться знаниями?
14. Как называется фаза обжарки зерна, во время которой происходит первый крэк?
15. Для чего предназначен бойлер наполненный водой на 100%?
16. Назовите температуру в рабочей группе для приготовления эспрессо.
17. Как можно измерить давление в группах кофемашины ?
18. Что необходимо сделать при настройке эспрессо если во вкусе преобладает сильная кислотность, едкость и короткое послевкусие?
19. Что необходимо сделать при настройке эспрессо если во вкусе преобладает неприятная горечь и пустое водянистое тело?
20. Сколько химии нужно добавлять для замачивания холдеров и сеток групп кофемашины?
21. Какая задачи депульпатора?
22. Какой термин подарила миру Эрна Натсен?
23. Назовите процент содержания влаги в обжаренном кофе

**Практические задания для оценки качества освоения дисциплины.**

1. Расширение молока на латте, на капучино;
2. Приготовление эспрессо;
3. Розетка – латте арт;
4. Заваривание ручными методами.