



Авторская образовательная программа по курсу «Бармен - бариста»
" Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН» "
(наименование образовательной организации)

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Авторская образовательная программа по курсу "Бармен - бариста" Общества с Ограниченной ответственностью « БОСТОН» (далее - "Программа" и "Организация")
- Цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени дополнительного образования взрослых и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa.
- 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. Реализация Программы осуществляется самой Организацией.
- 1.5. Программа соответствует типу и виду образовательной Организации, преемственна по отношению к основной авторской образовательной программе по профессии "Бармен - бариста".

II. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

- 2.1. Общее назначение Программы: является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена.
- 2.2. Цели Программы: подготовка студентов к самостоятельной работе в общественном питании освоение студентами специфики работы с гостями.
- 2.3. Задачи Программы: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- 2.4. Пояснительная записка
- Курс «Бармен - бариста» направлен на изучение практических и теоретических положений обслуживания потребителей организаций общественного питания. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. Качественная подготовка кадров для сферы HoReCa является основной задачей курсов. Курс позволяет сформировать основные навыки по изготовлению смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, а так же горячие напитки. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- также освоить базовые принципы обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. Программа курса «Бармен - бариста» разработана с учетом рекомендуемого Министерством общего и профессионального образования РФ стандарта и является важной составной частью в получении дополнительного образования в сфере общественного питания. Программа предусматривает проведение семинарских и практических занятий. В самостоятельную работу студента по освоению дисциплины входит:
- чтение и анализ дополнительной литературы по предмету;
 - подготовка к внутреннему тестированию;
 - подготовка презентации по темам представленным на изучении в рамках профессиональной деятельности.

III. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы, разделы	Всего трудоемкость (акд./час)	Аудиторные занятия		
			Всего (акд./час)	Лекции (астр./час)	Аттестация (акд./час)
1	Введение в должность бармена. Инвентарь. Барный инвентарь, оборудование, барное стекло. Психология продаж	3,7	3,7	2,5	0,2
2	Введение в должность бариста, история кофе, сбор и обработка плодов	3,7	3,7	2,5	1
3	Введение в должность сомелье. Основы виноделия. Основные апелласьоны.	3,7	3,7	2,5	0
4	Декофеинизация кофе, искусство обжарки, методы приготовления кофе, оборудование. Экстракция, эспрессо как напиток, кофейные напитки.	3,7	3,7	2,5	0
5	История. Крепкий алкоголь.	3,7	3,7	2,5	0,2
6	Основы миксологии, коктейли, методы приготовления коктейлей. Скоростные навыки работы.	3,7	3,7	2,5	0,2
7	Кассовое обеспечение R-keeper	3,7	3,7	2,5	0,2
8	ЕГАИС. Сезонные предложения. Работа с меню и картой вин. Отчётность и снятие остатков. Инвентаризация.	3,7	3,7	2,5	0,2
9	Отработка коктейлей за барной стойкой в школе	11,1	11,1	7,5	0
	Внеурочная деятельность	7,3	0	0	0
	Аттестация	2	2	0	2
	Итого:	50	42,7	27,5	2

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Примеры тем презентаций:

1. Профессия – «Бармен»
2. Известный алкогольный коктейль. История появления. Рецепттура. Методы приготовления.
3. Известный безалкогольный коктейль. История появления. Рецепттура. Методы приготовления.
4. Знаменитый бармен. История.
5. Тики-коктейли. История появления. Рецепттура. Методы приготовления.
6. Кофейные коктейли.
7. Знаменитые кофейные сорта. Регион произростания.
8. Знаменитые апелласьоны. Вино.

и иные темы связанные с профессиональной деятельности.

4.2. Вопросы для оценки качества освоения дисциплины.

1. Бармен – это...?
2. Инвентаризация – это...?
3. Как можно избежать отрицательных результатов инвентаризации?
4. На основании чего рассчитывается заявка продукции для бара?
5. ЕГАИС – это...?
6. Какие операции можно производить в системе R-keeper?
7. Опишите действия при подготовке бара к работе?
8. Что является основанием для отпуска барной продукции официанту?

9. Текила – это...?
10. Кальвадос-это..?
11. Виски – это...? Напишите несколько брендов данного напитка.
12. Джин-это...?
13. Крепкий спиртной напиток, полученный сбраживанием и перегонкой сока сахарного тростника.
14. Какие методы приготовления коктейлей вы знаете?
15. Коктейли, употребляемые после еды.
16. Бесцветный напиток с добавлением хинина, имеющий горьковатый привкус.
17. Способ охлаждения посуды, при котором чистые отполированные стаканы и бокалы ставят в морозильную камеру?
18. Спиртной напиток, полученный путем мацерации фруктов, ягод, или растений?
19. Опишите технологию приготовления коктейля SunRise «Сан Райз»
20. Опишите технологию приготовления коктейля Пина колада (Pina Colada)

V. 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. Библия бармена Автор: Федор Евсеевский Издательство: Евробукс Год издания: 2004 Число страниц: 270, с цв. илл.
4. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А. А. Петухова - 3-е изд. перераб. - М.: издательский центр «Академия», 2007.- 208с.
5. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 224с. - (ускоренная форма подготовки).
6. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К, 2008. -452с.
7. Кашенко В.Ф., Кашенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008 - 398с.
8. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 160с.
9. Закон Российской Федерации «Об энергосберегающих технологиях»
10. Библия бариста Профессиональный кофе. Автор: Денисов Д.В. Год издания: 2004

Дополнительные источники:

1. Сенькин В.Д. Применение контрольно-кассовой техники - СПб.: Питер, 2006 - 224с. (Серия (Юридическая консультация)).
2. Кассовые операции / Под ред. Т.А. Стяжкиной. - М.: Издательство «Экзамен», 2006. - 158, (2)с (Серия «Документы и комментарии»),
3. Электронная техника предприятий торговли. - М.:учебное пособие/ Б.К. Тюнюков. - М.: КНОРУС, 2006.-192с. 28
4. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
6. Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности», № 261 - ФЗ, 23.11.2009г.