



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора
по проектному офису
АНО «Профессии будущего»



Е. Е. Дурнева

«18» апреля 2025 г.

ПРОГРАММА

профессиональной подготовки рабочих

«Бариста»

по профессии «Приготовитель напитков»

(квалификация – 3-й разряд, код профессии – 17192)

(наименование программы)

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение знаний, умений и навыков безопасного выполнения работ в объеме требований 3-го разряда квалификационной характеристики профессии «Приготовитель напитков»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся:	лица, не моложе 18 лет	Форма обучения:	очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий
Минимальный уровень образования принимаемых на обучение:	основное общее	Недельная нагрузка:	30 часов
Продолжительность обучения:	4,5 недель	Режим занятий:	5 дней в неделю по 6 часов

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			очное обучение		заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
1.	Теоретическое обучение	66	19	42	5	
1.1.	Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания. Охрана труда, санитария и гигиена, пожарная безопасность в работе бариста	6	2	4	—	зачет
1.2.	Требования к внешнему виду. Сервис и обслуживание гостей. Этикет общения. Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Разрешение конфликтных ситуаций	6	2	4	—	—
1.3.	Виды и безопасная эксплуатация используемого оборудования, столовой посуды, приборов и инвентаря	6	2	4	—	—
1.4.	Сорта кофе, виды обработки и степени обжарки. Виды, особенности, техника приготовления и подачи кофейных напитков и чая. Контроль качества кофе и ингредиентов. Техничко-технологические карты	10	3	7	—	зачет
1.5.	Кондитерские изделия и барная продукция. Виды, особенности, техника приготовления и подачи	9	2	7	—	зачет
1.6.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	5	—	—	5	зачет
1.7.	Порядок проведения расчетов с посетителями. Правила приема наличных и безналичных денежных средств. Контрольно-кассовое оборудование	6	2	4	—	
1.8.	Школа клиентского сервиса	18	6	12	—	зачет
2.	Практическое обучение ¹	84	—	84	—	
2.1.	Учебная практика	42	—	42	—	
2.1.1.	Инструктаж. Ознакомление с рабочим местом бариста	2	—	2	—	
2.1.2.	Специализированные программы, кассовое оборудование, барное оборудование и инвентарь, освоение профессиональных приемов	4	—	4	—	
2.1.3.	Ассортимент организации питания. Подготовка, обработка и хранение пищевых продуктов. Поддержание чистоты в процессе работы с пищевыми продуктами	6	—	6	—	
2.1.4.	Ассортимент организации питания. Чай, кофе и кофейные напитки. Приготовление, презентация и подача. Поддержание чистоты в процессе работы с напитками	12	—	12	—	зачет
2.1.5.	Самостоятельное выполнение работ в качестве preparator напитков 3-го разряда под руководством мастера практического обучения	18	—	18	—	зачет
2.2.	Производственная практика	42	—	42	—	
2.2.1.	Инструктаж. Ознакомление с рабочим местом бариста	2	—	2	—	
2.2.2.	Специализированные программы, кассовое оборудование, барное оборудование и инвентарь, освоение профессиональных приемов	4	—	4	—	

¹ Занятия могут проводиться с делением на подгруппы.

2.2.3.	Ассортимент организации питания. Подготовка, обработка и хранение пищевых продуктов. Поддержание чистоты в процессе работы с пищевыми продуктами	6	—	6	—	
2.2.4.	Ассортимент организации питания. Чай, кофе и кофейные напитки. Приготовление, презентация и подача. Поддержание чистоты в процессе работы с напитками	12	—	12	—	зачет
2.2.5.	Самостоятельное выполнение работ в качестве приготовителя напитков 3-го разряда под руководством мастера практического обучения	18	—	18	—	зачет
3.	Квалификационный экзамен²	6	2	4	—	экзамен
3.1.	Проверка теоретических знаний	2	2	—	—	
3.2.	Практическая квалификационная работа	4	—	4	—	
Итого:		156	21	130	5	

² Прием экзамена осуществляется комиссией в составе трех человек.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа «Бариста» предназначена для профессиональной подготовки лиц, направленных на обучение в АНО «Профессии будущего».

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего с навыками работы на персональном компьютере. Требуется действующая личная медицинская книжка.

Слушатели, принятые на обучение по очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий, должны иметь персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет».

Программа рекомендуется для лиц, имеющих профессии, компетенции или опыт работы, связанные с организацией питания.

Программа обучения разработана на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой профессии «Приготовитель напитков» 3-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»).

Обучение направлено на приобретение профессиональной компетенции для выполнения основных, наиболее часто встречающихся работ по профессии «Приготовитель напитков». Конкретное содержание, объем и порядок выполнения работ на каждом рабочем месте устанавливаются на предприятиях, в организациях технологическими картами, рабочими инструкциями или другими документами. Кроме работ, предусмотренных квалификационными характеристиками, рабочие должны также выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе и уборкой своего рабочего места, оборудования, инструментов, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии; ведением установленной технической документации.

Теоретическое обучение проводится в специализированных учебных кабинетах. В процессе теоретического обучения проводятся практические занятия с использованием наглядных пособий и учебных стендов.

Практическое обучение проводится на учебных объектах АНО «Профессии будущего» с использованием оборудованных учебно-рабочих мест (учебная практика) и может проводиться на рабочих местах организаций, с которыми АНО «Профессии будущего» сотрудничает в области подготовки рабочих кадров (производственная практика).

После окончания теоретического и практического обучения проводится квалификационный экзамен для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, 3-го квалификационного разряда по профессии «Приготовитель напитков». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований.

Обучающиеся, успешно освоившие программу подготовки рабочих и сдавшие квалификационный экзамен, получают свидетельство установленного образца о профессии рабочего «Приготовитель напитков» (код профессии – 17192) 3-го разряда.

Бариста востребованы в организациях питания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

В результате освоения программы профессиональной подготовки рабочих «Бариста» формируется следующая профессиональная компетенция:

Приготовитель напитков 3-го разряда должен знать:

- виды, ассортимент, рецептуру, основы технологии приготовления чая, кофе, какао и др. напитков;
- порядок оформления и отпуска напитков и сопутствующей продукции;
- условия и сроки хранения используемого сырья;
- требования, предъявляемые к используемым инвентарю, столовой посуде, приборам, оборудованию;
- устройство и правила эксплуатации используемого оборудования;
- правила этикета и технику обслуживания.

Приготовитель напитков 3-го разряда должен уметь:

- обслуживать посетителей;
- обжаривать, подсушивать и молоть кофейные зерна;
- готовить по установленным рецептурам и технологии чай, кофе, какао и др. напитки;
- безопасно эксплуатировать инструменты, механизмы и оборудование;
- встречать посетителей, знакомить их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков и сопутствующей продукции.