

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

М.Н.Пономарева

« » _____ 2023г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

«Основы профессии Бариста»

Златоуст
2023 год

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы	4
3	Учебный план	5
4	Календарный график учебного процесса	6
5	Тематические планы и программы	8
6	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	10
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	10
6.2	Требования к материально-техническим условиям	10
6.3	Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	11
7	Организация итоговой аттестации	12
8	Фонды оценочных средств	12

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа предназначена для подготовки студентов и слушателей по программе «Основы профессии Бариста»

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

Продолжительность обучения рабочих – 36 недель (36 часов). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность изучения тем, в случае необходимости может изменяться, но при обязательном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения их учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются их председателем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются:

- студенты всех курсов;
- слушатели курса

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Требования к результатам обучения

В результате освоения программы слушатель уметь:

- Подавать и убирать различные виды кофе;
- Приготовить и сервировать кофе с

использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.;

- Сервировать кофе на банкетах и приемах;
- Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе

с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;

- Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в

процессе обслуживания гостей прочими напитками;

- Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и

негативное воздействие на окружающую среду.

Слушатель должен иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей кофе, кофейными напитками,

алкогольными и безалкогольными напитками;

- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- подачи десертов и сладких блюд;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарева

«_____» _____ 20__ г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЕ
«Основы профессии Бариста»

Цель: Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации)

Категория слушателей:

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная

Режим занятий: 2 часа (2 часа в неделю)

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	В том числе		Форма контроля знаний
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы профессии Бариста				
2	Итоговая аттестация	2	2		зачет
	ИТОГО:	36	10	26	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Среда каждого месяца

Сентябрь			+	+	+
Октябрь	+	+	+	+	
Ноябрь		+	+	+	
Декабрь	+	+	+		
Январь				+	+
Февраль	+	+	+		
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Основы профессии Бариста

№ п/п	Наименование разделов и тем обучения	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	Практические занятия	
1.	Основы профессии Бариста. Обязанности, специфика работы	2	2		
2.	Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков.	2		2	
3.	История кофе. Этапы производства кофе.	2	2		
4.	Работа с гриндером: помол кофе, темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	2		2	
5.	Основные правила подачи кофе в кофейнях	2	2		
6.	Принципы работы и эксплуатация кофемашины	2		2	
7.	Организация рабочего места Бариста: настройка кофемашины, приготовление Эспрессо.	2		2	
8.	Приготовление безмолочных видов кофе на кофемашине: Доппио, Триппло, Ристретто, Американо, Лунго.	2		2	
9.	Молоко и его особенности. Техника взбивания молока	2		2	
10.	Технология и рецептура приготовления напитков на основе кофе	2	2		
11.	Приготовление кофе с добавлением молока: Капучино, Латте.	2		2	
12.	Приготовление кофе с добавлением молока: Латте Макиато.	2		2	
13.	Приготовление кофейных напитков: Романо, Кофе по-венски.	2		2	
14.	Приготовление кофейных напитков: Раф кофе	2		2	
15.	Приготовление кофейных напитков: Гляссе	2		2	
16.	Приготовление кофейных напитков: Мокко, Бонбон	2		2	
17.	Приготовление кофейных напитков: Фраппучино	2		2	
18.	Зачет	2		2	
	всего	36	8	28	Зачет

Рабочая программа

Тема 1. Основы профессии Бариста. Обязанности, специфика работы.

Вводное занятие. Изучение основных положений должностной инструкции Бариста.

Тема 2. Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков

Изучение основных видов оборудования и инвентаря для работы бариста. Основные этапы подготовки оборудования к работе. Техника безопасности на рабочем месте.

Тема 3. История кофе. Этапы производства кофе.

История кофе: происхождение и популяризация кофейной культуры. Сорта кофе и страны производители. Этапы производства кофе.

Тема 4. Работа с grinderом: помол кофе, темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции.

Практическое занятие: Grinder и его устройство. Виды grinderов. Правила идеального помола, темперовка кофейной таблетки. Дефекты кофейной таблетки и их последствия. Определение экстракции.

Тема 5. Основные правила подачи кофе в кофейнях

Кофейня как отдельный тип предприятий общественного питания. Основные этапы и правила подачи кофе и кофейных напитков. Кофейный этикет

Тема 6. Принципы работы и эксплуатация кофе-машины

Изучение строения кофемашин нового поколения: одногруппные, двухгруппные; автоматические, полуавтоматические. Принципиальные различия.

Тема 7. Организация рабочего места Бариста: настройка кофе-машины, приготовление Эспрессо.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста, приготовление эспрессо.

Тема 8. Приготовление безмолочных видов кофе на кофе-машине: Дорпю, Триппло, Ристретто, Американо, Лунго.

Освоение навыков по приготовлению безмолочных видов кофе на основе эспрессо. Основные этапы и правила.

Тема 9. Молоко и его особенности. Техника взбивания молока

Освоение навыков по выполнению работ с капучинатором: сервировки свадебного стола, подбор необходимых элементов

Тема 10. Технология и рецептура приготовления напитков на основе кофе Изучение различных рецептов и технологий приготовления кофе и напитков на его основе. Составление технологических карт.

Тема 11. Приготовление кофе с добавлением молока: Капучино, Латте.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление кофейных напитков с молоком и на его основе. Особенности подачи.

Тема 12. Приготовление кофе с добавлением молока: Латте Макиато.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление кофейных напитков с молоком и на его основе. Особенности подачи.

Тема 13. Приготовление кофейных напитков: Романо, Кофе по-венски.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление Романо (эспрессо с добавлением лимонного сока), кофе по-венски (с добавлением взбитых сливок).

Тема 14. Приготовление кофейных напитков: Раф кофе.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление и подача кофейных напитков

Тема 15. Приготовление кофейных напитков: Гляссе.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление и подача кофейных напитков

Тема 16. Приготовление кофейных напитков: Мокко,Бомбон

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление и подача кофейных напитков

Тема 17. Приготовление кофейных напитков: Фраппучино

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление и подача кофейных напитков

соусы, сиропы и специи. Сочетания не сочетаемого.

Тема 18. Зачет.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база лаборатории по компетенции Ресторанный сервис ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»:

Кофемашина профессиональная полуавтомат;

Стол для кофемашины;

Барные стойки; Барные стулья;

Холодильник барный маленький;

Ледогенератор (кубикового льда);

Мельница для льда;

Миксер;

Блендер;

Айсбакет;

Прорезиненный поднос;

Нарзанник;

Шейкер;

Джигер ;

Мерный стакан

Мадлер; Посуда.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиография

1. Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 288 с.
2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 416 с
3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/978346> (дата обращения: 22.11.2019) Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений /
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/Главчева С.И., Коваленко Е.И. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/546647> (дата обращения: 22.11.2019)
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.
6. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
7. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>:
 - Техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;
 - Конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Ресторанный сервис»;
 - Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Ресторанный сервис».

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Освоение дополнительной профессиональной программы завершается итоговой проверкой знаний в форме практического задания.

В состав комиссии по итоговой проверке знаний входят руководитель и штатный преподаватель, а также по согласованию руководители и специалисты профсоюзных органов, руководители и специалисты предприятия или организации.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицу, успешно освоившему дополнительную профессиональную программу и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение и протокол установленного образца образовательной организации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка установленного образца об обучении или о периоде обучения.

8 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы используется действующее задание демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс по компетенции «Ресторанный сервис»