

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

подпись

«10» 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский
колледж производственных и
социальных технологий»



Шпак Т.Е.

подпись

«16» декабря 20 19 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
по профессии 17192 Приготовитель напитков - 3 разряд
наименование программы: «Бариста»

1. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ по профессии 17192 Приготовитель напитков - 3 разряд

наименование программы: «Бариста»

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 17192 Приготовитель напитков и разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н)
- спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

3-2 Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания

3-3 Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.

3-4 Необходимые дополнения к напиткам

3-5 Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков

3-6 Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе

3-7 Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей прочими напитками

3-8 Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования

3-9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

У-1 Подавать и убирать различные виды кофе

У-2 Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.

У-3 Сервировать кофе на банкетах и приемах

У-4 Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания

У-5 Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками

У-6 Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

Владеть трудовыми действиями (ТД1):

ТД 1 Разработка кофейного меню

ТД 2 Обслуживание гостей предприятий питания напитками.

Содержание программы

Категория слушателей: школьники.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Теоретические основы приготовления кофе	8	8	–	–	–	–
2.	Раздел 2. Приготовление кофе	26	–	26	–	–	–
	Зачет	2	8	26	–	2	–
	ИТОГО:	36	8	26	–	2	–

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые умения/ знания/ ТД
1	Раздел 1. Теоретические основы приготовления кофе		8	
1.1	Тема 1.1 Бариста	Содержание	2	3-1, 3-3, 3-7, 3-8, 3-9
		Обязанности, специфика работы		
		Нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания		
		Требования охраны труда		
		Основы профессиональной этики бариста		
		Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков		
1.2	Раздел 1.2 Общие сведения о кофе	Содержание	6	
		История кофе	1	3-2, 3-3, 3-5, 3-8
		Этапы производства кофе		
		Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола		
		Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, гейзерные и капельные кофеварки	2	3-2, 3-3, 3-5, 3-8, 3-9
		Принципиальные различия в механизмах и вкусах		
		Организация работы в баре	1	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-9
		Правила и технологии приготовления основных напитков: эспрессо, капучино, латте		
	Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-9	
2	Раздел 2. Приготовление кофе		26	
2.1	Раздел 2.1 Приготовление различных видов кофе	Практическое занятие 1	2	У-5, У-6
		Изучение основных частей кофемашины. Анализ принципов работы кофемолки и кофемашины		

	Практическое занятие 2	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, ТД 1, ТД 2
	Отработка этапов приготовления эспрессо. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции		
	Практическое занятие 3-4	4	
	Приготовление кофе «Эспрессо»		
	Практическое занятие 5	2	
	Отработка техники взбивания молока		
	Практическое занятие 6	2	
	Приготовление пены для капучино		
	Практическое занятие 7	2	
	Приготовление кофе «Капучино»		
	Практическое занятие 8	2	
	Приготовление кофе «Латте»		
	Практическое занятие 9	2	
	Приготовление трехслойного латте маккиато		
	Практическое занятие 10	2	
	Изображение базовых фигур классического латте-арт		
	Практическое занятие 11	2	
	Приготовление кофе «Лунго», «Американо»		
	Практическое занятие 12	2	
	Приготовление коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)		
	Практическое занятие 13	2	
	Приготовление и оформление фантазийного кофе		
	Зачет	2	ТД 1, ТД 2
	Всего	36	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни) *	Наименование раздела
1 день	Раздел 1. Теоретические основы приготовления кофе
2 день	Раздел 2. Приготовление кофе
3 день	Раздел 2. Приготовление кофе
4 день	Раздел 2. Приготовление кофе
5 день	Раздел 2. Приготовление кофе
6 день	Раздел 2. Приготовление кофе Итоговая аттестация: Зачет
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»	Теоретические занятия	- Рабочее место преподавателя -1; - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - компьютер, МФУ - маркерная доска
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Лабораторные работы	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5 машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP барная стойка АРТ-35 коктейльный стол, модель С-9 стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех стулья, Модель LS309 В стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашинa серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер) Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая) <u>Инструменты:</u> чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы <u>Расходные материалы:</u> перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Зачет	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5 машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP барная стойка АРТ-35 коктейльный стол, модель С-9 стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех стулья, Модель LS309 В стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашинa серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт.,

		двойной бойлер) Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая) <u>Инструменты:</u> чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы <u>Расходные материалы:</u> перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>

2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Основная литература

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

7. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

Дополнительная литература:

1. Методическое пособие «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriya/582767-1-teoreticheskiy-kurs-kofe-metodicheskoe-posobie-dlya-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlya.php>
2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>
3. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>
4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>
5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем программы профессиональной подготовки и проводится в виде зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале «зачтено», «не зачтено».

Типовое задание для зачета

Время выполнения – 2 часа

Описание	Приготовить 1 порцию Фантазийного кофе
Подача	Объем напитка - минимум 180 мл. максимум 200 мл. Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец). Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с преподавателем непосредственно перед началом зачетом, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

6. Составитель программы

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (эксперт открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019)

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»