

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 25.2
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 БАРИСТА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), в соответствии с Профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н), Техническим описанием компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.18 Бариста является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS);
- подавать и убирать различные виды кофе (ПС);
- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС);
- сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС);
- владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС);
- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС);
- необходимые дополнения к напиткам (ПС);
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС);
- наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС);
- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Бариста	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с Профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н), Техническим описанием компетенции «Ресторанный сервис» (2017 г.).	54	12	24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	10
составление конспектов по темам	2
написание эссе	4
составление таблиц	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Бариста

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы приготовления кофе		12	
Тема 1.1 Бариста	Содержание учебного материала	6	2
	Обязанности, специфика работы	1	
	Нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания	1	
	Требования охраны труда	1	
	Основы профессиональной этики бариста	1	
	Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка реферата «Виды оборудования и инструментов, назначение и применение»	2	
Тема 1.2 Общие сведения о кофе	Содержание учебного материала	6	2
	История кофе	1	
	Этапы производства кофе		
	Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола		
	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, гейзерные и капельные кофеварки	2	
	Принципиальные различия в механизмах и вкусах		
	Организация работы в баре	1	-
	Правила и технологии приготовления основных напитков: эспresso, капучино, латте		
	Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 2. Подготовка доклада «Сорта кофе, обжарка, степень помола»	2	
	Самостоятельная работа № 3. Написание эссе на одну из тем: «Кто такой бариста», «Арабика», «Волшебный напиток «Капучино»	4	
Раздел 2. Приготовление кофе		24	
Тема 2.1 Приготовление различных видов кофе	Практические занятия	24	-
	Практическое занятие № 1. Изучение основных частей кофемашины. Анализ принципов работы кофемолки и кофемашины	2	
	Практическое занятие № 2. Отработка этапов приготовления эспresso. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	2	
	Практическое занятие № 3. Приготовление кофе «Эспresso»	2	

	Практическое занятие № 4. Отработка техники взбивания молока	2	
	Практическое занятие № 5. Приготовление пены для капучино	2	
	Практическое занятие № 6. Приготовление кофе «Капучино»	2	
	Практическое занятие № 7. Приготовление кофе «Латте»	2	
	Практическое занятие № 8. Приготовление трехслойного латте маккиато	2	
	Практическое занятие № 9. Изображение базовых фигур классического латте-арт	2	
	Практическое занятие № 10. Приготовление кофе «Лунго», «Американо»	2	
	Практическое занятие № 11. Приготовление коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)	2	
	Практическое занятие № 12. Приготовление и оформление фантазийного кофе. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	Самостоятельная работа № 4. Составление таблицы «Технология приготовления кофейных напитков: капучино, эспрессо, латте»	2	
	Самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации «Ассортимент кофе»	2	-
	Самостоятельная работа № 6. Составление конспекта по теме «Рисование на кофе, латте-арт, капучино-арт»	2	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка доклада «Мультиарт»	2	
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка презентации «Эспрессо-любимый напиток»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
 - Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5;
 - Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
 - RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
 - Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
 - Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
 - Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
 - Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
 - Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
 - Миксер барный т.м. ECSI серии DM, мод. DM-2;
 - Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
 - Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
 - Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
 - Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
 - Стулья (Модель LS309 В);
 - Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
 - Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).
- Технические средства обучения:
- компьютер;
 - проектор;
 - экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

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.

Дополнительная литература:

1. 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.

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

3. Синицына 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. Синицына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

Интернет-ресурсы:

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.>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS); - подавать и убирать различные виды кофе (ПС); - приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС); - сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС); - владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС).	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете
Знания: - ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС); - перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС); - необходимые дополнения к напиткам (ПС); - тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС); - наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС); - способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС).	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-2.1; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-8