

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

Приложение № 30.3  
к ООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.22 БАРИСТА*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.22 Бариста является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS);</li> <li>- подавать и убирать различные виды кофе (ПС);</li> <li>- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС);</li> <li>- сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС);</li> <li>- владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС);</li> <li>- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС);</li> <li>- необходимые дополнения к напиткам (ПС);</li> <li>- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС);</li> <li>- наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС);</li> <li>- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС).</li> </ul>

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.22 Бариста	Учебная дисциплина ОП.22 Бариста введена в учебный план в соответствии с требованиями работодателей (ТР).	36	12	24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок), 3 семестр)	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.22 Бариста

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы приготовления кофе		12	
Тема 1.1 Бариста	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 11
	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	
Тема 1.2 Общие сведения о кофе	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 11
	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	1	
	Организация работы в баре		
	Правила и технологии приготовления основных напитков: эспрессо, капучино, латте		
	Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе	2	
Раздел 2. Приготовление кофе		24	
Тема 2.1 Приготовление различных видов кофе	Практические занятия	24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 1. Изучение основных частей кофемашины. Анализ принципов работы кофемолки и кофемашины	2	
	Практическое занятие № 2. Отработка этапов приготовления эспрессо. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	2	
	Практическое занятие № 3. Приготовление кофе «Эспрессо»	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	2	
Промежуточная аттестация			
Всего:		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет и мастерская «Ресторанный сервис»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- рабочее место для каждого обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EКСI 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. EКСI 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 реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

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>

##### 3.2.1 Печатные издания:

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. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

### 3.2.2. Дополнительные источники:

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания (ПС);</li> <li>- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д. (ПС);</li> <li>- необходимые дополнения к напиткам (ПС);</li> <li>- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков (ПС);</li> <li>- наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе (ПС);</li> <li>- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования (ПС).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание ассортимента напитков;</li> <li>– знание современных тенденций в продаже и сервировке напитков;</li> <li>– знание правил ресторанного обслуживания</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов тестирования по темам 1-8</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма других форм контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок)</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков (WS);</li> <li>- подавать и убирать различные виды кофе (ПС);</li> <li>- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д. (ПС);</li> <li>- сервировать кофе на банкетах и приемах (ПС);</li> <li>- владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания (ПС).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умение приготовить и сервировать различные виды кофе</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма других форм контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок)</p>

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, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимает значимости своей профессии	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявляет достоинства и недостатки кейтеринга как бизнес-идеи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12