

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

1. **Название модуля: Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования «**Латте – арт. Приготовление напитков на основе кофе».
2. **Категория слушателей:** К освоению модуля допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее профессиональное образование или получающие среднее или высшее профессиональное образование.
3. **Цель освоение модуля:** приобретение слушателями новых компетенций или совершенствование ими уже имеющихся компетенций в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса.
4. **Форма обучения:** очная, с применением дистанционных образовательных технологий/16 часов.
5. **Освоение модуля предполагает:** Развитие профессиональной компетентности слушателей в области приготовления и оформления кофе и кофейных напитков в ассортименте, в соответствии с требованиями конкретного заказчика.
6. **Образовательные результаты:** Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/бармен», утвержденный Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 года № 910н.
7. **Результаты обучения:** В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

**знать:**

**-** базовые направления техники латте–арт;

**-** методы создания рисунков на кофе;

**-** особенности и виды молока;

**-** технологию приготовления и взбивания молока.

**уметь:**

- взбивать молоко для получения пены нужной консистенции;

- вливать пену в кофе;

- наносить рисунки на кофейную пену разными способами (этчинг,

питчинг, капучино-арт, мульти-арт, трафареты).

**иметь:**

**-** практический опыт нанесения рисунка на кофейную пену.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | История появление латте – арт. Виды напитков на основе кофе | 2 | 2 | - | - | - | - | - |
| 2. | Виды молока для кофе. Технология взбивания и приготовления молока | 4 | 2 | 2 | - | - | - | - |
| 3. | Техники нанесения рисунков на молочную пену  | 6 | 2 | 2 | - | 2 | - | - |
| 4. | Создание своего рисунка на молочной пене с помощью трафарета | 2 | - | 2 | - | - | - | - |
| Промежуточная аттестация по модулю | 2 | - | - | - | - | - | 2зачёт |
| Всего: | 16 | 6 | 6 | - | 2 | - | 2 |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. История появления латте – арт. Виды напитков на основе кофе | 2 | **2** |  |  |  |
| 2. Виды молока для кофе. Технология взбивания и приготовления молока | 4 | **2** | **2** |  |  |
| 3. Техники нанесения рисунков на молочную пену | 6 |  | **2** | **4** |  |
| 4. Создание своего рисунка на молочной пене с помощью трафарета | 2 |  |  |  | **2** |
| Промежуточная аттестация по модулю | 2 |  |  |  | **2** |

1. **Организационно–педагогические условия**

**10.1 Материально-технические условия реализации модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика ресурса и количество** |
| Аудитория | Учебный кабинет с компьютером и мультимедийными средствами |
| Лаборатория | Лаборатория с приборами для приготовления напитков и молочной пены для кофе |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | СДО |
| Канцелярские товары | Бумага, ручки |
| Другое  | Наглядные пособия:- оборудование: турка, кофемолка, кофеварка, миксер, блендер;- приборы для приготовления: питчинг, этчинг, трафареты.Итальянская кофе машина, кофемолка – электрическая, темпер, тележка кухонная, стеллаж передвижной, стол банкетный, (прямоугольный), стол производственный, стол (круглый), стол квадратный, барная стойка, банкетные стулья, стеллаж 8 ячеек, стойка для администратора ресторана, вешалка, запираемый шкафчик, зеркало. |

**10.2. Кадровые ресурсы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель структурного подразделения |
| Разработчик проекта | Преподаватель первой и (или) высшей квалификационной категории  |
| Лектор  | Преподаватель специальных дисциплин  |
| Мастер производственного обучения  | Преподаватель первой или высшей квалификационной категории |

## 10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля

**Основные источники (список литературы):**

1. Кановская М. Б. Кофе. — М.: АСТ, 2007. — 94 с.

2. Пучеров Н. Н. Всё о кофе. — 3-е изд., стер. — К.: [Наукова думка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%B4%D1%83%D0%BC%D0%BA%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D0%B4%D1%83%D0%BC%D0%BA%D0%B0), 1988. — 104 с.

3. Плужников И. И. Чашка кофе. — М.: Пищевая промышленность, 1967. — 95 с.

4. Херноу. П. Кофе. – М.: Манн, Иванов и Фербер, 2013. -148 с.

**Интернет – источники:**

1. <https://coffeefan.info/kofe-art-latte-art-ili-risunki-na-kofe.html>
2. https: //napitki.net/latte-art

**Презентация:**

1. Техники нанесения рисунков на молочную пену.
2. **Оценка качества освоения модуля**

11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или метод проведения оценочного мероприятия | **Шкала оценки** | Размещение оценочных материалов |
| Создание своего рисунка на молочной пене с помощью трафарета | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Промежуточная аттестация по модулю | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |

**11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:**

11.2.1. Практическое задание для проверки сформированности профессиональных компетенций по модулю «Латте – арт. Приготовление напитков на основе кофе».

Задание. Создание своего рисунка на молочной пене с помощью трафарета:

- придумать название рисунка;

- сделать трафарет своего рисунка;

- изобразить рисунок на поверхности кофе с помощью трафарета.

**11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения слушателями индивидуальных заданий.

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по модулю при выполнении индивидуального задания «Создание своего рисунка на молочной пене с помощью трафарета.