

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

1. **Название программы: Программа дополнительного профессионального образования «**Бариста (курс для начинающих)».
2. **Категория слушателей:** к освоению модуля допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, работники общественного питания.
3. **Цель освоения программы:** Совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса.
4. **Форма обучения:** очная, с применением дистанционных образовательных технологий/16 часов.
5. **Освоение программы 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 программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

**знать:**

**-** организацию рабочего места для бариста;

**-** технологию помола кофейных зерен, виды помолов и их

характеристику;

**-** технологию приготовления кофе и различных кофейных напитков;

**-** правила сервировки стола для подачи кофе.

**уметь:**

**-** работать с оборудованием для приготовления кофе;

**-** правильно подбирать необходимый помол кофейного зерна;

**-** правильно сервировать стол для подачи кофе.

**иметь** (практический опыт):

**-** практический опыт приготовления и подачи кофе и кофейных

напитков

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, 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 происхождения кофе. Рабочее место бариста | 2 | 2 | - | - | - | - | - |
| 2. | Виды кофе и кофейных напитков.  Основные виды помола | 2 | 2 | - | - | - | - | - |
| 3. | Технология приготовления кофе и различных кофейных напитков | 4 | 2 | 2 | - |  | - | - |
| 4. | Сервировка кофейного стола и правила подачи кофе | 4 | 2 | 2 | - | - | - | - |
| 5. | Разработка и презентация авторского напитка на основе кофе | 2 | - | - |  | 2 | - | - |
| Промежуточная аттестация по модулю выполнение практического задания | | 2 | - | - | - | - | - | 2  зачёт |
| Всего: | | 16 | 8 | 4 |  | 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 происхождения кофе. Рабочее место бариста | 2 | **2** |  |  |  |  |
| 2. Виды кофе и кофейных напитков. Основные виды помола. | 2 | **2** |  |  |  |  |
| 3. Технология приготовления разных видов кофе | 4 |  | **4** |  |  |  |
| 4. Сервировка кофейного стола и правила подачи кофе | 4 |  |  | **4** |  |  |
| 5. Разработка и презентация авторского напитка на основе кофе | 2 |  |  |  | **2** |  |
| Промежуточная аттестация по модулю | 2 |  |  |  | **2** |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

**10.1 Материально-технические условия реализации программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика ресурса и количество** |
| Аудитория | Учебный кабинет с компьютером и мультимедийными средствами |
| Лаборатория | Лаборатория с оборудованием для приготовления кофе и кофейных напитков на его основе |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | СДО |
| Канцелярские товары | Бумага, ручки |
| Другое | Оборудование: турка, кофемолка, кофеварка, темпер  Предметы сервировки стола: столовое белье (салфетки, скатерти, полотенца); посуда для подачи кофе (фарфоровая, фаянсовая, керамическая и металлическая посуда).  Столовые приборы (кофейные ложки).  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 | Заместитель директора по УПР - 1 |
| 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 программы

**Основные источники:**

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), 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://lakofe.ru/o-kofe/vidyi-kofe/#i-3

2.<https://web.informatics.ru/works/1617/2/online/Gorbulya_Alexander_Nikolayevich/>

3. <https://nutsexpert-ru.turbopages.org/h/nutsexpert.ru/kofe/kofejnye-napitki-vidy-nazvaniya-sostav-i-ih-opisanie.html>

**Презентации:**

1. Виды кофе и кофейных напитков.
2. Сервировка кофейного стола и правила подачи кофе.

**11. 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 |
| Разработка и презентация авторского напитка на основе кофе | ВР\* | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Промежуточная аттестация по модулю | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |

\*- ВР – выполнение работ

**11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:**

11.2.1. Практическое задание для проверки сформированности профессиональных компетенций по модулю «Бариста».

Задание. Разработать авторский напиток на основе кофе. Подготовить презентацию:

- придумать название напитка;

- составить рецепт и технологический процесс приготовления данного

напитка;

- представить презентацию своего авторского напитка.

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

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 программе дополнительного профессионального образования при выполнении индивидуального задания «Разработка и презентация авторского напитка на основе кофе».