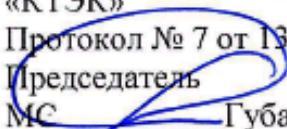


**Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель
МС  Губанов С.А.

Разработчик: Караваева Л.В.
педагог-психолог, Чернова Д.А.,
преподаватель

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора 
Смирнова А.А.

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

дополнительного профессионального образования
Латте – арт. Приготовление напитков на основе кофе

2020 г.

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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
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	2	-	2	-	-

4.	Создание своего рисунка на молочной пене с помощью трафарета	2	-	2	-	-	-	-
Промежуточная аттестация по модулю		2	-	-	-	-	-	2 зачёт
Всего:		16	6	6	-	2	-	2

9. 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

10. 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	СДО

образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	
Канцелярские товары	Бумага, ручки
Другое	Наглядные пособия: - оборудование: турка, кофемолка, кофеварка, миксер, блендер; - приборы для приготовления: питчинг, этчинг, графареты. 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, 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.

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
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.