

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

---

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-  
технологический колледж»

\_\_\_\_\_ В.М. Земалиндинова

15 марта 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(дополнительная общеобразовательная программа)**

**«Бариста»**

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)  
«Бариста» разработана на основании:**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Требований заказчиков программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

**Составители программы:**

Панкратьева Анна Владимировна, преподаватель.

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Бариста»**

<b>Место разработки и реализации программы</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Дополнительная общеобразовательная программа
<b>Подвид программы</b>	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых
<b>Целевая группа</b>	Студенты
<b>Объем программы</b>	32 академических часа
<b>Сроки обучения</b>	8 недель
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Требования к уровню образования</b>	Не установлено
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для студентов, которые проявляют интерес к организации обслуживания в индустрии питания.</p> <p>Занятия проводятся в форме лекций, активного мастер-класса, практических занятий. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в предварительной подготовке по приготовлению напитков из кофе. Осваивают способы и приемы первоначальной подготовки оборудования, инвентаря, приготовления кофейных напитков на профессиональном оборудовании.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме воспринять и освоить новые знания в области приготовления напитков.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками работы с различным инструментарием по приготовлению напитков по предложенной теме и приобретают навыки культуры при встрече гостей.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Зачет
<b>Документ об окончании</b>	Сертификат установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	2 000,00 рублей

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование». Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических знаний умений и навыков по приготовлению напитков на основе кофе;
- приобретение дополнительной профессиональной компетенции;
- формирование навыков культуры обслуживания.

### **Цель реализации программы**

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к профессиям и специальностям ресторанного сервиса.

### **Базовые знания и навыки**

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков в сфере обслуживания в индустрии питания.

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- виды инструментария необходимого для приготовления напитков, его назначение;
- общие правила и требования техники безопасности;
- базовый ассортимент, рецептуры и основы технологии приготовления;

слушатель должен уметь:

- приготовить напитки на основе кофе по предложенной теме;
- использовать по назначению инструментарий, фарфоровую посуду, столовые приборы, стекло.

### **Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно приготавливать и правильно подавать кофейные напитки, а именно:

слушатель должен знать:

- ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции;
- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.
- условия и сроки хранения используемого сырья;
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;

- правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей;
- устройство и правила эксплуатации используемого оборудования;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**слушатель должен уметь:**

- подавать и убирать различные виды кофе;
- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.
- сервировать кофе на банкетах и приемах;
- владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;
- соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей различными напитками;
- эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

**Итоговая аттестация**

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме зачета по результатам выполнения практического задания. Слушатели демонстрируют способы приготовления напитков из кофе по заданной теме. В аттестационную комиссию входят преподаватели и студенты колледжа (участники чемпионатов ВСП).

**Особенности реализации программы**

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 2 академических часа.

Количественный состав группы – от 8 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь барный фартук с грудкой.

**II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
дополнительной общеобразовательной программы  
«Бариста»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Знакомство с профессией	4	4	
2	Приготовление основных видов напитков	24		24
3	Итоговая аттестация (зачет)	4	-	4
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>28</b>

**III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
дополнительной общеобразовательной программы  
«Бариста»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Знакомство с профессией	4	4	
1.1	Современные стандарты профессии. Специфика работы в кофейне. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп клиентов кофейни.		2	
1.2	Общие сведения о безалкогольных напитках. История, этапы производства кофе. Инвентарь, оборудование, посуда.		2	
2	Приготовление основных видов напитков	24		24
2.1	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, настройка кофемолки - настрой помола			4
2.2	Помол кофе. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции			4
2.3	Основные части кофе машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной.			4
2.4	Приготовление основных видов напитков - эсперессо, капучино, латте.			4
2.5	Приготовление основных видов напитков - эсперессо, американо, капучино, латте, латте макиато			4
2.6	Приготовление и основа фантазийного кофе, их виды и способы приготовления.			4
3	Итоговая аттестация (зачет)	4	-	4
	Приготовление фантазийного кофе			
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>28</b>

**IV. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Бариста»**

<b>Период</b>	<b>Наименование разделов, тем</b>	<b>Форма занятия</b>	<b>Всего часов</b>
1 неделя	Знакомство с профессией	Лекция	4
2 неделя	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, настройка кофемолки - настрой помола	ПЗ	4
3 неделя	Помол кофе. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	ПЗ	4
4 неделя	Основные части кофе машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной.	ПЗ	4
5 неделя	Приготовление основных видов напитков - эсперессо, капучино, латте.	ПЗ	4
6 неделя	Приготовление основных видов напитков - эсперессо, американо, капучино, латте, латте макиато	ПЗ	4
7 неделя	Приготовление и основа фантазийного кофе, их виды и способы приготовления.	ПЗ	4
8 неделя	<b>Итоговая аттестация (зачет)</b>	ПЗ	4
	<b>Всего</b>		<b>32</b>