Профессиональное образовательное учреждение
«Колледж предпринимательства и отраслевых технологий»
(ПОУ «КПОТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ПОУ «Колледж
предпринимательства и отраслевых
технологий»
_____ Королева Л.А.
27.12.2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01FAB68500B1AF10874C3DA9E0228EC880
Владелец: КОРОЛЕВА ЛЮДМИЛА АНАТОЛЬЕВНА
Действителен: с 22.02.2023 до 22.05.2024

Дополнительная профессиональная программа

(программа повышения квалификации)

«Бариста для начинающих»

Челябинск, 2023 год

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

№ 391 от «27» декабря 2023 г.

Протокол Педагогического совета

№ 4 от «27» декабря 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

Протокол Учебно-методического совета

№ 4 от «26» декабря 2023 г.

Протокол Студенческого комитета

№ 4 от «26» декабря 2023 г.

Протокол Родительского комитета

№ 4 от «26» декабря 2023 г.

Дополнительная профессиональная программа разработана в соответствии с пунктом 9 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №499 от 01.07.2013 года «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», а также с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1244 от 15.11.2013 года «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

При реализации дополнительной профессиональной программы используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

Дополнительная профессиональная программа

(программа повышения квалификации)

«Бариста для начинающих»

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации) направленна на повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Программа разработана в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации N 115н от 09 марта 2022 года «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»».

К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются: лица, получающие среднее профессиональное образование по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

2. Планируемые результаты обучения

В результате обучения дополнительных профессиональных программ слушатель должен освоить:

Направленность программы повышения квалификации (совершенствование или формировании компетенции или повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации)	Трудовые функции (наименование компетенции) (при необходимости)	Перечень трудовых действий, необходимых умений и знаний

Повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	**Трудовые действия:** - Прием и оформление заказа на бронирование столика; - Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку; - Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания. **Необходимые умения:** - Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; - Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами. **Необходимые знания:** - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - Стандарты приема входящих звонков; - Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах.

3. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 32 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Перечень (наименование модулей)	Трудоемкость (всего ак.час.)	В том числе		Последовательность и распределение модулей	Форма аттестации, (часы)
			Лекции	Практические		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приготовление напитков и нюансы работы бариста	**32**	10	6	-	В форме зачета, вид – итоговый зачет 5 часов

1.2.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации)

«Бариста для начинающих»

День	Время	Дисциплина Тема	Преподаватель	Аудитория
1	2	3	4	5
1 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Обязанности, специфика работы.	Джумаева Е.Н.	706
2 день	10:00-11:30 12:00-13:30	История кофе. Этапы производства кофе.	Джумаева Е.Н.	706
3 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины.	Джумаева Е.Н.	706
4 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Организация работы в баре.	Джумаева Е.Н.	706
5 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	Джумаева Е.Н.	706
6 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков	Джумаева Е.Н.	706

7 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Создание трафарета для искусства латте-арт с использованием программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator	Джумаева Е.Н.	706
8 день	10:00-11:30 12:00-13:30	Итоговая аттестация	Джумаева Е.Н.	706

3.3. Рабочие программы модулей

Раздел 1. Обязанности, специфика работы.

Тема 1.1 Обязанности, специфика работы. Основы профессиональной этики бариста.

Раздел 2. История кофе. Этапы производства кофе.

Тема 2.1. История кофе. Этапы производства кофе. Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола. Влияние внешних факторов на вкус кофе.

Раздел 3. Принципы работы и эксплуатации кофе-машины.

Тема 3.1. Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, Принципиальные различия в механизмах и вкусах

Раздел 4. Организация работы в баре.

Тема 4.1. Организация работы в баре. Правила и технологии приготовления основных напитков – эспрессо, капучино, латте.

Раздел 5. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Тема 5.1. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Раздел 6. Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков

Тема 6.1. Необходимый инвентарь для работы бариста

Раздел 7. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе

Тема 7. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе

Раздел 8. Промежуточная аттестация: зачет

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- отраслевые и нормативные документы;

- электронные ресурсы.

4.3. Кадровые условия реализации программы (требования к ППС)

Уровень образования, квалификация: среднее профессиональное и(или) высшее образование

Повышении квалификации, в том числе в форме стажировки: по соответствующему профилю для преподавания дополнительных профессиональных программ и(или) наличие основных программ профессионального обучения.

5. Форма аттестации

В форме зачета, вид- итоговый зачет

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговый зачет проводится для определения соответствия результатов освоения дополнительной профессиональной программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Лицу, успешно освоившему дополнительную профессиональную программу и прошедшую итоговую аттестацию, выдается документ об квалификации: удостоверение о повышении квалификации.

6. Оценочные материалы

Итоговая аттестация состоит из 2 частей:

1. **Теоретическая часть: выполнение теста**

Критерии оценки	Показатели оценки
Отметка «отлично»	количество правильных ответов составляет 81-100%
Отметка «хорошо»	количество правильных ответов составляет 71-80%
Отметка «удовлетворительно»	количество правильных ответов составляет 61-70%
Отметка «неудовлетворительно»	количество правильных ответов меньше 60%

1 вариант.

1. По вкусу эспрессо должен быть:

А. Кислым, сладким и горьким одновременно

Б. Сладким с кислинкой

В. Кислым с горчинкой

2. Основная задача баристы:

А. Не мешать кофе вариться

Б. Впечатлить клиента своим мастерством

В. Приготовить вкусный напиток из любых зерен

3. Пенка эспрессо должна быть:

А. Матовой, мягкой, однородной

Б. неоднородной с маленькими пузырями

В. однородной, глянцевой и эластичной

4. Правильная температура воды для эспрессо:

А. не превышает 96 градусов

Б. 85-75 градусов

В. 98-100 градусов

5. Дольше всего кофе можно хранить:

А. обжаренным и молотым

Б. обжаренным, но немолотым

В. не обжаренным

Эталон ответов: 1 2 3 4 5 А А В А В

2 вариант.

1. Молоко для кофе взбивают:

А. Венчиком

Б. Стимером

В. Гриндером

2. Молотый кофе теряет аромат:

А. За два часа

Б. За два месяца

В. За два дня

3. Основная задача баристы:

А. Впечатлять, гостя свои мастерством

Б. Не мешать кофе вариться

В. Приготовить вкусный напиток из любых зерен

4.Чтобы лучше ощутить вкус кофе, нужно:

А. съесть кусочек лимона

Б. Пить маленькими глотками

В. Его сербать

5. На языке баристы «мышиные хвостики» — это:

А. светлые разводы на кофейной пенке

Б. струйки кофе, которые перетекают из кофемашины в чашку

В. струйки взбитого молока, который вливают в кофе

Эталон ответов: 1 2 3 4 5 Б А Б В Б

2. **Практическая часть:**

Демонстрация одного задания из предложенных вариантов в течении 5-10 минут:

1. Помол кофе, темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции;
2. Основные части кофе машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной;
3. Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: Эспрессо, Американо, Латте, Макиато, Каппучино Уборка рабочего места;
4. Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе;
5. Создание трафарета для искусства латте-арт с использованием программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator;
6. Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе.

Критерии оценки	Показатели оценки
Отметка «отлично»	работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Слушатель работал полностью самостоятельно, без замечаний. Работа оформлена аккуратно.
Отметка «хорошо»	работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя. Работа оформлена аккуратно.
Отметка «удовлетворительно»	работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка. Допущены неточности и небрежность в оформлении результатов работы.
Отметка «неудовлетворительно»	допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающиеся не может исправить даже по требованию преподавателя или работа не

	выполнена. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

Приложение 1

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Рабочий стол Стул Проектор Компьютер	1 1 1 1	-
Практические занятия	Профессиональное оборудование	**Оборудование:** Кофемашина; Кофемолка; Шкаф холодильный; Ледогенератор; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Барная стойка Моечная ванна двухсекционная **Инструменты:** ножи; питчеры разных объемов; набор инструментов для бара; доска барная **Расходные материалы:** перчатки; салфетки; шпажки коктейльные для украшения; ветошь нетканая; полотенца бумажные;	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	-

		пищевая пленка; трубочки коктейльные		
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	-

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Рабочий стол Стул Проектор Компьютер	25 25 1 1	-
Практические занятия	Профессиональное оборудование	**Оборудование:** Кофемашина; Кофемолка; Шкаф холодильный; Ледогенератор; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Барная стойка Моечная ванна двухсекционная **Инструменты:** ножи; питчеры разных объемов; набор инструментов для бара; доска барная **Расходные материалы:** перчатки; салфетки; шпажки коктейльные для украшения; ветошь нетканая;	 1 1 1 1 1 1 1 25 25 25 25 25 25 25	-

		полотенца бумажные; пищевая пленка; трубочки коктейльные	25 25	
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	25	-