

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

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

дополнительного профессионального образования

**Бариста (курс для начинающих)**

2020 г.

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

Разработчик: Караева 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.

## ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

1. **Название модуля:** Бариста (курс для начинающих).
2. **Категория слушателей:** к освоению модуля допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, работники общественного питания.
3. **Цель освоение модуля:** 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 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:**

- 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

## 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 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

## 9. 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 модуля

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 модуля

### 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, 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/](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 учебного модуля:

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 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 «Разработка и презентация авторского напитка на основе кофе».