

Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»
г. Новосибирск, ул. Пр-т Димитрова, зд. 7, офис 708, ИНН 540707257859
(наименование образовательной организации, адрес, ИНН)



Авторская образовательная программа
По курсу «Бариста»
" Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН» "
(наименование образовательной организации)

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Авторская образовательная программа по курсу " Бариста " Общества с Ограниченной ответственностью « БОСТОН » (далее - "Программа" и "Организация")

Цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени дополнительного образования взрослых и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa.

1.2. Программа реализуется Организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.3. Внеурочная деятельность организуется для развития навыков в таких формах, как участие в городских конкурсах по направлениям обучения, посещение мастер классов от именитых наставников в сфере HoReCa, экскурсии на заводы по производству напитков и т.д.

1.4. Реализация Программы осуществляется самой Организацией.

1.5. Программа соответствует типу и виду образовательной Организации, преемственна по отношению к авторской образовательной программе по курсу " Бариста ".

II. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

2.1. Общее назначение Программы: является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена.

2.2. Цели Программы: подготовка студентов к самостоятельной работе в общественном питании освоение студентами специфики работы с гостями.

2.3. Задачи Программы: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

2.4. Пояснительная записка

Курс «Бариста» направлен на изучение теоретических положений обслуживание потребителей организаций общественного питания. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофейных напитков и простых закусок. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания. Качественная подготовка кадров для сферы HoReCa является основной задачей курсов. Курс позволяет сформировать основные навыки по изготовлению кофейных напитков. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Также освоить базовые принципы обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Программа предусматривает проведение семинарских занятий. В самостоятельную работу студента по освоению дисциплины входит:

- чтение и анализ дополнительной литературы по предмету;
- подготовка к внутреннему тестированию;
- подготовка презентации по темам представленным на изучении в рамках профессиональной деятельности.
- приготовления напитков на аттестации;

III. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы, разделы	Всего трудоемкость (акд./час)	Аудиторные занятия		
			Всего (акд./час)	Лекции (астр./час)	Аттестация (акд./час)
1	История кофе. Места произрастания кофе. Ботаника кофе. Разведение кофе. Выращивание и уход за деревом. Сбор урожая. Обработка кофейных ягод. Зеленый кофе. Хранение зеленого кофе. Дефекты. Specialty Coffee.	2	2	1,5	1
2	Декофеиновый кофе. Кофе – инстант и ароматизированный кофе. Искусство обжарки кофе. Методы приготовления кофе.	1,7	1,7	2	1
3	Эспрессо-машины. Система однобойлерной и двухбойлерной машины. Обслуживание оборудования. Кофемолка, её основные узлы. Типы настройки помола.	3,7	3,7	2,5	
4	Эспрессо напитки. Отработка эспрессо	3,7	3,7	2,5	0
5	Расширение молока. Капучино, латте	3,7	3,7	2,5	0,8
6	R-kerper. Кассовая дисциплина	3,7	3,7	2,5	
7	Латте-арт отработка	3,7	3,7	2,5	0
	Внеурочная деятельность	3	0	0	0
	Аттестация	2,8	2,8	0	2,8
	Итого:	28	25	15	2,8

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Примеры тем презентаций:

1. Альтернативные способы заваривания кофе.
2. SCAE World Coffee in Good Spirits Championship
3. Знаменитый бариста. История.
4. Обжарка
5. Кофейные коктейли.
6. Знаменитые кофейные сорта. Регион произрастания.
7. Маркетинговые акции в кофейне.

и иные темы связанные с профессиональной деятельностью.

4.2. Вопросы для оценки качества освоения дисциплины.

1. Бариста – это...?
2. Какой вид кофе имеет высочайшее качество, обладает большим вкусом и ароматом?
3. Как можно избежать отрицательных результатов инвентаризации?
4. На основании чего рассчитывается заявка продукции для кофейни?
5. Какие изменения происходят в зерне с увеличением степени обжарки?
6. Какие операции можно производить в системе R-kerper?
7. Что относится к частям рабочей группы?
8. Какие индикаторы свидетельствуют о качественно приготовленном эспрессо?
9. Какое из следующих утверждений о процессе нагревания и вспенивания молока является наиболее верным?
10. Назовите альтернативные способы приготовления кофе?
11. Какие способы обжарки вы знаете?.
12. При какой температуре происходит карамелизация зерна?

и иные вопросы по учебному плану включённые в аттестацию.

4.3. Практические задания для оценки качества освоения дисциплины.

1. Расширение молока на латте, на капучино;
2. Приготовление эспрессо;
3. Розетка – латте арт;

В. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. Кофе Автор: Питер Херноу Издательство: Манн, Иванов и Фербер Год издания: 2013 Число страниц: 141, с цв.
4. Библия бариста Профессиональный кофе. Автор: Денисов Д.В. Год издания: 2004
5. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А. А. Петухова - 3-е изд. перераб. - М.: издательский центр «Академия», 2007.- 208с.
6. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 224с. - (ускоренная форма подготовки).
7. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. -452с.
8. Кашенко В.Ф., Кашенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008 - 398с.
9. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 160с.
10. Кофе. Библия бариста: новые технологии вкуса. Рецепты, коктейли, советы, мастер-классы Автор: Денисов Дмитрий Иванович, Цыро Сергей Викторович Издательство: Ресторанные ведомости Год издания: 2014

Дополнительные источники:

1. <http://colombiancoffeehub.com/current-trip>
2. Кассовые операции / Под ред. Т.А. Стяжкиной. - М.: Издательство «Экзамен», 2006. - 158, (2)с (Серия «Документы и комментарии»),
3. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
5. Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности», № 261 - ФЗ, 23.11.2009г.