

УТВЕРЖДАЮ

Общество с Ограниченной  
Ответственностью «БОСТОН»  
(наименование органа)

от 01 февраля 2019 г. N 003

Директор А.Ю. Бутакова/  
(подпись, Ф.И.О.)



Авторская образовательная программа  
По курсу «Бариста»  
"Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»"  
(наименование образовательной организации)  
на 2019 - 2020 год

г. 2019

"01" февраля 2019 г.

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Авторская образовательная программа по курсу " Бариста " Общества с Ограниченной ответственностью « БОСТОН» (далее - "Программа" и "Организация") на 2019 - 2020 годы определяет 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 осуществляется 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 торговотехнологическое 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

| №<br>п/п | Наименование<br>темы, разделы                                                                                                                                                                                 | Всего<br>трудоемкость<br>(акд./час) | Аудиторные занятия  |                       |                          |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|--------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                               |                                     | Всего<br>(акд./час) | Лекции<br>(астр./час) | Аттестация<br>(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-керрег. Кассовая дисциплина                                                                                                                                                                                 | 3,7                                 | 3,7                 | 2,5                   |                          |
| 7        | Латте-арт отработка                                                                                                                                                                                           | 3,7                                 | 3,7                 | 2,5                   | 0                        |
|          | <b>Внеурочная деятельность</b>                                                                                                                                                                                | 3                                   | 0                   | 0                     | 0                        |
|          | <b>Аттестация</b>                                                                                                                                                                                             | 2,8                                 | 2,8                 | 0                     | 2,8                      |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>28</b>                           | <b>25</b>           | <b>15</b>             | <b>2,8</b>               |

### IV. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 4.1. Примеры тем презентаций:

- Альтернативные способы заваривания кофе.
- SCAE World Coffee in Good Spirits Championship
- Знаменитый бариста. История.
- Обжарка
- Кофейные коктейли.
- Знаменитые кофейные сорта. Регион произрастания.
- Маркетинговые акции в кофейне.

и иные темы связанные с профессиональной деятельностью.

#### 4.2. Вопросы для оценки качества освоения дисциплины.

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

и иные вопросы по учебному плану включённые в аттестацию.

#### 4.3. Практические задания для оценки качества освоения дисциплины.

- Расширение молока на латте, на капучино;

2. Приготовление эспresso;
3. Розетта – латте арт;

## **V. 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. Кащенко В.Ф., Кащенко 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.