

Министерство образования и науки Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Арзамасский техникум строительства и предпринимательства»
(ГБПОУ АТСП)

Принята
на заседании педагогического совета
протокол № 9 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБПОУ АТСП
от 06.09.2023 г. № 600-а

**Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа
«БАРИСТА»**

Возраст обучающихся: от 15 до 18 лет

Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель
Садовская Екатерина Игоревна,
педагог дополнительного образования

Арзамас
2023

Содержание программы

1. Пояснительная записка.....	2
2. Учебно-тематический план	8
3. Содержание программы.....	9
4. Календарный учебный график.....	10
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	11
6. Используемая литература.....	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В российском образовании провозглашен принцип вариативности, который дает возможность образовательным организациям выбирать и конструировать образовательный процесс по любой модели, включая авторские. В этих условиях педагогу необходимо ориентироваться в широком спектре современных инновационных технологий. В условиях реализации ФГОС одной из наиболее актуальных технологий является технология мастерских.

Одним из важных факторов социализации личности, начиная с подросткового возраста, становится осознание себя не только активным членом общества. В связи с постоянными изменениями, новыми экономическими требованиями в условиях рыночных отношений человеку, вступающему во взрослую жизнь необходимы профессиональные навыки, позволяющие стать востребованным на рынке труда.

Существует мнение, что профессия бариста – это некий промежуточный этап. В России она больше ассоциируется со студентами. Однако сейчас ситуация меняется. Профессия бариста переходит в разряд серьезных специальностей: у людей, выбравших эту профессию, есть карьерный рост, перспективы для развития и возможность значительно увеличить свой доход.

Условно работу бариста можно разделить на три этапа: разведка, выбор ниши и совершенствование мастерства. Первое, что делает бариста – работает за стойкой. Обычно в это время он наблюдает за кофейной индустрией и тем, что происходит вокруг. Следующий шаг – он ищет место работы, которое будет отражать его личные интересы, подходить по стилю жизни и графику. Кому-то достаточно пассивно находиться в индустрии – выходить два раза в неделю на смену за вдохновением. Кто-то фокусируется на разработке авторских напитков, а другим нравится работать на проходимость. Все индивидуально.

Программа позволяет научить обучающихся самостоятельно ставить цели, находить наиболее эффективные пути их достижения, приобретать и развивать soft skills компетенции, способствует приобретению опыта групповой деятельности.

Тип программы: программа является авторской. Разработана на основе личного опыта преподавателя и в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»; Приказом Министерства просвещения от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; СанПиНом 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима

работы образовательных организаций дополнительного образования детей»; письмом Минобрнауки РФ от 11.12.2006 № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»; Уставом ГБПОУ АТСП; лицензией ГБПОУ АТСП на образовательную деятельность и другими. локальными актами техникума.

Новизна программы. Многие не представляют утра без чашечки кофе. Но чтобы насладиться ароматным напитком, необходимо правильно его приготовить. Ведь приготовление кофе — искусство. Чтобы стать профессионалом в этой области, нужно освоить профессию бариста — человека, который способен создавать кофейные шедевры.

Данная программа позволит освоить востребованную и высокооплачиваемую профессию бариста, и получить первоначальные знания и навыки, необходимые для успешной карьеры.

Направленность программы: социально-гуманитарная. Программа направлена на ознакомление обучающихся с профессиональной эстетикой и этикой мастера сервиса, основами психологии и конфликтологии, техникой безопасности и санитарными требованиями к работе. Занятия позволяют обеспечить занятость обучающихся, в внеучебное время, каникулярное время.

Актуальность программы. В связи с ростом популярности профессии бариста, а также из-за отсутствия единых стандартов приготовления кофе на предприятиях общественного питания — возникла необходимость в квалифицированных специалистах.

Для нашей страны — это новая профессия. Лет десять назад она еще не была настолько популярна. Но постепенно посещение кофеен вошло в моду, количество заведений, где подают кофе, увеличивалось, соответственно, стал появляться спрос на мастеров, умеющих профессионально готовить кофе. Возрастающая любовь к напитку сделала популярным мастерство бариста.

Профессия бариста весьма востребована как в мелких частных кофейнях, так и в ресторанах, гостиницах, сетевых заведениях общепита, в буфетах.

К сожалению, обучиться профессии бариста, в основном можно через систему дополнительного профессионального образования, а это не всем под силу, особенно для детей и молодежи в студенческую пору.

Данная программа предназначена для обучающихся техникума и позволяет им освоить азы профессии во внеучебное время в мастерской образовательной организации «Ресторанный сервис».

Обучение бариста, как и любой другой профессии, состоит из двух этапов:

- теоретического
- практического.

Профессионал приготовления кофе должен усвоить большой объем информации по истории кофе, о существующих сортах, а также способах приготовления напитка. Именно этому и посвящена первая теоретическая часть обучения. Практика включает в себя приготовление и дегустацию различных видов кофе и напитков на его основе.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам обучающихся и родителей. Применяемые на занятиях формы и методы обучения, содержание программы в полной мере отвечают возрастным особенностям обучающихся. Целесообразность программы достигается оптимальным сочетанием теоретических и практических занятий, что позволяет укрепить слабые позиции обучающихся в самостоятельном выборе жизненных путей, эффективном решении проблем различного характера, готовности обучаться в течение всей жизни.

На занятиях по программе «Бариста» происходит обучение основам разработки кофейного меню, знаниям ассортимента напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания, правилам этикета и особенностям обслуживания различных групп гостей кофейными напитками, правилам эксплуатации оборудования кофейни, основам приготовления различных видов кофе и напитков с кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста, что способствует приобщению обучающихся к условиям работы в предприятиях общественного питания.

Отличительные особенности программы. Данная программа реализуется в мастерской «Ресторанный сервис» ГБПОУ АТСП, оборудованной по стандартам WorldSkills. В программе отводится определенное количество времени для приобщения обучающихся к творческому подходу к работе бариста, приобретения требуемого мастерства и основных профессиональных навыков. Приобретенные на занятиях знания и навыки помогают в возможности творческого развития и совершенствования в профессии, возможности трудоустройства без опыта.

Программа составлена с учётом возраста обучающихся, опираясь на личность в соответствии с социальными условиями жизни, адаптацией в коллективе, личными качествами, индивидуальными склонностями, характером.

Программа реализуется в очной форме. При реализации данной программы могут быть использованы, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение с учетом требований Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017 г. № 816.

Цель программы: обучение базовым навыкам, которыми должен обладать бариста.

Задачи программы:

Обучающие задачи:

- изучение правовых основ профессиональной деятельности;
- ознакомление с историей происхождения и рынком кофе;
- изучение товароведных характеристик, видов и ассортимента кофе;
- изучение теоретических основ и практических аспектов профессиональной деятельности;
- изучение кофейной культуры и стандартов работы бариста.

Развивающие:

- расширить кругозор студентов;
- привить обучающимся кофейный этикет, изучение правил подачи кофе и сервировки десертного стола;
- знания об основах работы в кофейне и общепите в общем.

Воспитательные:

- совершенствовать навыки работы в коллективе;
- формировать положительную самооценку обучающегося в конкретной практической деятельности;
- формировать опыт практических навыков, умение вести диалог во время работы, развить их коммуникативные способности;
- способствовать нравственному воспитанию обучающихся, доброжелательности, терпимости в отношении к другим;
- воспитать уважение к своему труду и труду других людей, аккуратность, усидчивость, терпение;
- сформировать умения довести начатое дело до конца, воспитать ответственность за порученное дело.

Адресат программы. Программа разработана для обучающихся техникума 15-19 лет. Для обучения принимаются все желающие. Наполняемость группы до 30 человек.

Реализация программы строится на принципе личностно-ориентированного подхода. Обучающиеся, занимающиеся по программе «Бариста», имеют равные возможности для проявления своих творческих способностей и могут сравнить свои достижения с достижениями других обучающихся, приняв участие в конкурсе «Полет кофейной фантазии». Занятия по настоящей программе обеспечивают «ситуацию успеха», что создает благоприятные условия для социализации обучающегося. Как правило, занятия проводятся всем составом в соответствии с календарным учебным графиком. Группа может сформироваться как разновозрастная, так и одновозрастная, в зависимости от спроса на программу.

Объем программы, сроки реализации.

Объем программы – 120 часов.

Программа рассчитана на 10 месяцев.

Режим занятий. 4-5 академических часов в неделю. Продолжительность занятия – 45 минут.

Механизм реализации программы.

Занятия по данной программе состоят из теоретической и практической части, причем большее количество времени занимает практическая часть. Теоретическая работа включает в себя лекции, видеопрезентации, беседы и пояснения по ходу выполнения работы; изучение Интернет-ресурсов по теме программы. Это позволяет строить занятия с учетом подготовленности обучающихся, правильно сочетать теорию с практикой и использовать технологию наставничества. Практическая работа составляет основную часть времени каждой темы. Она имеет общественно полезную направленность.

Для большей эффективности достижения прогнозируемых результатов планируются встречи и мастер-классы с действующими баристами кофейен г. Арзамаса и Нижегородской области, обучающимися-призерами профессиональных конкурсов, работодателями; экскурсии.

Формы организации деятельности обучающихся на занятиях: групповая, индивидуальная и всем объединением.

Формы занятий: практическое занятие, теоретическое занятие, творческие отчеты, мастер – классы, экскурсии.

Ожидаемые результаты.

Обучающийся будет знать:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы;
- необходимые дополнения к кофейным напиткам;
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке кофейных напитков;
- наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе;
- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования бара;
- технологию приготовления смешанных горячих напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста с гостями.

Обучающийся будет владеть:

- подавать и убирать различные виды кофе;

- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов;
- владеть методом оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;
- соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками;
- эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
- приготовить авторский кофейный напиток

Формы проведения итогов: оценка знаний, обучающихся осуществляется согласно планированию один раз в год на итоговых занятиях. На итоговых занятиях проводятся зачеты в форме творческих отчетов, обучающихся по изученным темам. В течение года проводятся конкурсы для обучающихся, мастер – классы, где они демонстрируют свои приобретенные навыки и умения обучающимся и преподавателям техникума, приглашенным баристам с опытом работы.

Учебно-тематический план ДОП «Бариста»

№ п/п	Наименование темы	Общее количество часов	
		Теория	Практика
1	Вводное занятие.	1	
2	Требования безопасности труда и гигиены для бариста	1	
3	Основы профессиональной этики бариста	2	4
4	География и кофейный пояс земли, теория кофе	10	
4.1	Возделывание кофе; плодоношение кофейного дерева	2	
4.2.	Сбор кофейных ягод. Обработка кофе	2	
4.3.	Обжарка; виды обжарки. Жареный кофе	2	
4.4.	Декофеинизация, ароматизация. Хранение жареного кофе.	2	
4.5	Виды помола кофе	2	
5	Оборудование для приготовления кофе	18	30
5.1	Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков	2	2
5.2	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, гейзерные и капельные кофеварки	4	4
5.3	Правила и технологии приготовления основных напитков: эспрессо, капучино, латте	6	12
5.4	Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе	6	12
6	Правила и технологии приготовления основных напитков кофе.	8	44
6.1	Приготовление и оформление для подачи кофе «Эспрессо»	0,5	2
6.2	Приготовление и оформление для подачи кофе «Капучино»	0,5	2
6.3	Приготовление и оформление для подачи кофе «Латте»	1	4
6.4	Приготовление и оформление для подачи кофе «Латте маккиато»	1	6
6.5	Приготовление и оформление для подачи кофе «Лунго», «Американо»	1	6
6.6	Приготовление и оформление для подачи кофе «Ирландский кофе »	1	6
6.7	Приготовление и оформление для подачи кофе «Глясе»	1	6
6.8	Приготовление кофе по венски, мокко, раф, кофе по – вьетнамски, карибский кофе	1	6
6.9	Приготовление и подача смешанных напитков на основе кофе	1	6
	Итоговые занятия. Творческие отчеты.		2
	Итого		120 часов

Содержание программы.

- 1. Вводное занятие.** Инструктаж по технике безопасности. Цель и задачи ДОП «Бариста», знакомство обучающихся с мастерской «Ресторанный сервис» Техника безопасности в кабинетах, техника безопасности при работе с электроприборами, пожарной безопасностью, формой одежды на занятиях. Изучение уровня мотивации к учебной деятельности по программе (анкетирование). Тренинг «Знакомство».
- 2. Требования безопасности труда и гигиены для бариста.** Требования безопасности труда и гигиены для -бариста. Общие требования охраны труда
- 3. Основы профессиональной этики бариста.** Этика в отрасли общественного питания. Психологические особенности делового общения и его специфика в сфере обслуживания и деятельности бариста.
- 4. География и кофейный пояс земли, теория кофе.** Ориентироваться в определении кофейного пояса земли. Характеристика моносортов кофе, блендированного кофе и миксов
- 5. Оборудование для приготовления кофе.** Принципы работы и эксплуатации кофе машины, гейзерные и капельные кофеварки. Методы заваривания, пошаговая инструкция. Принципиальные различия в механизмах и вкусах. Уход и эксплуатация типовых кофе машин, кофемолки. Посуда, инвентарь для кофейных напитков
- 6. Правила и технологии приготовления основных напитков кофе.** Организация работы в баре. Правила и технологии приготовления основных напитков эспрессо, американо. Техника аэрации и текстурирования молока при взбивании. Правила и технологии приготовления капучино, латте-макиато. Приготовление кофе по-венски, мокко, раф, кофе по – вьетнамски, карибский кофе.

Календарный учебный график ДОП «Бариста»

Год обучения 2022-2023																												Всего учебных недель/часов				
	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			Всего недель	Всего часов
Недели	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4	1	2	3	30	120
Кол-во часов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		120

Организационно-педагогические условия реализации программы.

Материально-техническое обеспечение:

- библиотечный фонд ГБПОУ АТСП;
- программные продукты: операционная система XP, пакет программ MicrosoftOffice 2016;
- мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук);
- учебные аудитории, оборудованные средствами обучения, мебелью;
- раздаточный материал: «Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.
- материально-техническая база: мастерская по компетенции «Ресторанный сервис», оборудованная по стандартам WorldSkills

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя -1; рабочие места обучающихся - 25 шт.; мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); маркерная доска
Мастерская «Ресторанный сервис»	Практические занятия	Стол для зоны бариста; машина посудомоечная купольного типа; итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат; кофейная ложка; кофейный чайник (кофейник); кофемолка – электрическая; ложка для эспрессо; пара для капучино; пара для эспрессе; питчер 150 мл, 300 мл, 500 мл Инструменты: чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные.

Кадровое обеспечение: Реализует программу педагог дополнительного образования Садовская Екатерина Игоревна

Используемая литература

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания, определения [Электронный ресурс]. - Режим доступа: law.ru/gosts/gost/54758
2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 320 с.
2. . Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256 с.
3. . Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. И доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018. - 226 с. - Серия: Профессиональное образование.
4. . Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -24 0 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. 4.2. / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

6. . Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 304 с.

7. . Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3е изд., стер. ~ М.: Издательский центр «Академия», 2018. -304 с. Дополнительная литература:

Методическое пособие:

1. «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriva/582767-1-teoreticheskiv-kurskofe-metodicheskoe-posobie-dlva-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlva.php>

2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>

3. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://vww.mv-ki.ru/>

4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>:

5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

6. Библия бариста (интернет-источник)

7. Библия бариста или правила профессионала (интернет-источник)

8. Кофе: рецепты, коктейли, советы, мастер-классы – Денисов Д.И., Цыров С.В. М: -ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2018г.

9. Кофе Эспрессо, руководство для профессионала, Дэвид С. Шомер, перевод с англ. В.В. Полонского, М: ООО «Гурмэ Стайл» 2019.