

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

БАРИСТА

Группа профессионального направления: «Социальная среда»

Программа практического мероприятия в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее»

Магнитогорск 2021



I. Паспорт программы:

Наименование профессионального направления: 259 Бариста

Автор программы: Дрыгина Юлия Станиславовна, старший мастер

Контакты: Челябинская область, г. Магнитогорск, Antonova0310@mail.ru,
т.89507489180

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
ознакомительный	Очное, профессиональная экспресс-проба	30 минут	6-7/ 8-9 / 10-11 класс	- Для инвалидов с нарушением слуха рекомендованы следующие виды трудовой и профессиональной деятельности: а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач – умственный, физический труд и легкий физический труд; б) по характеристикам цели трудовой и профессиональной деятельности, организации трудового процесса – творческий, динамический, разнообразный (по содержанию, темпу и т. п.); в) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности: регламентированный (с определенным распорядком работы, индивидуальный; г) по предмету труда - «Человек – техника», «Человек – художественный образ»; д) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд; е) по сфере производства - в сфере обслуживания.

II. Содержание программы

Введение (5 мин)

1. Краткое описание профессионального направления «Бариста»

Бариста-кофевар – специалист по приготовлению кофе, умеющий правильно приготовить кофе или напитки на его основе и подать посетителю. Это человек, выполняющий функции бармена, но работающий не с коктейлями, а с кофе или напитками на основе кофе.



2. Место и перспективы профессионального направления «Бариста» в современной экономике региона, страны, мира

Существует мнение, что профессия бариста – это некий промежуточный этап. В России она больше ассоциируется со студентами. Однако, сегодня 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.

Необходимые навыки и знания для овладения профессией «Бариста».

От настоящего бариста требуется знание правил приготовления кофе, всестороннее понимание кофейных смесей, знание сортов кофе, мест произрастания зёрен, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен, знание и умение оценивать оттенки вкуса, умение приготовить до 40 видов кофе (капучино, латте, ристретто и другие). Эстетические способности, то есть умение изящно оформлять и подавать напиток. Не менее важным для бариста являются личные качества, такие как коммуникабельность и терпение, доброжелательность и приветливость, ведь специалисту по кофе приходится все время общаться с людьми, индивидуально подходя к каждому гостю. Бариста можно сравнить с артистом, работающим на публику. Бариста должен всегда помнить, что благоприятную атмосферу в любом заведении создаёт доброжелательная улыбка.

3. Интересные факты о профессиональном направлении «Бариста»

Данная профессиональная деятельность входит в состав компетенции «Ресторанный сервис» в международном некоммерческом движении WorldSkills, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.



4. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью

Кофе – это модно во всем мире, поэтому и кофейный рынок в России также демонстрирует стабильный рост. Примерная цифра потребления зернового кофе в России составляет примерно 250 000 тонн в год, и она только продолжает подниматься.

Постановка задачи (3 мин)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

В результате освоения программы учащийся должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности;
- ассортимент кофе и кофейных напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования и инвентаря;
- перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки кофе и кофейных напитков;
- - необходимые дополнения к кофе и кофейным напиткам;
- технику и стили сервировки напитков;
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков.

уметь:

- выполнять трудовые действия с соблюдением требований охраны труда, электробезопасности, гигиены труда, пожарной безопасности;
- соблюдать личную гигиену;
- использовать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления и сервировки кофе и кофейных напитков;
- приготовить и сервировать кофе;
- приготовить авторский кофейный напиток.

По окончании курса учащийся изготавливает кофейный коктейль.

2. Демонстрация итогового результата, продукта

Умение выполнять простейшие действия, операции и т.п. профессиональной пробы;

- соблюдение правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;
- демонстрация профессионального навыка, приобретенного ходе прохождения профессиональной пробы.



Выполнение задания (15 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

- проверить наличие необходимого сырья и продуктов, дополнительных ингредиентов;
- проверить состояние оборудования, наличие инструментов, инвентаря, приспособлений;
- произвести распаковывание сырья и продуктов, дополнительных ингредиентов;
- произвести органолептическую оценку качества сырья и продуктов, дополнительных ингредиентов;
- произвести взвешивание сырья, продуктов, согласно рецептуре;
- подготовить вкусовые компоненты;
- произвести оформление и подачу кофейного коктейля.

Технология приготовления эспрессо (основа кофейного коктейля)

1. Убеждаемся что холдер разогрет и очищен от кофейной гущи.
2. Соблюдая правильную дозировку - 7-9 гр кофе на порцию , заполняем холдер молотым кофе.
3. Выравниваем поверхность кофе путем прессования темпером.
4. Очищаем ободок холдера от кофе.
5. На секунду включить подачу воды , чтобы очистить рассекатель от остатков кофе, затем выключить.
6. Вставить холдер с кофе и немедленно включить подачу воды, подставив емкость для кофе.
7. Наблюдаем за экстракцией кофе. Для того чтобы обеспечить правильный аромат и плотность напитка, время экстракции должно быть 20-30 секунд. Отключаем подачу воды.
8. Получаем порцию эспрессо – 25-35 мл с плотной кофейной пенкой на поверхности.

Технология приготовления кофейного коктейля

1. Украсить бокал изнутри шоколадным соусом
2. Наполнить бокал кубиками льда доверху
3. Добавить сироп по вкусу 10 мл
4. Налить молоко 120 мл и эспрессо 30 мл
5. Украсить взбитыми сливками.

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

Наставник совершает целевые обходы, контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований и правила безопасности труда.



Контролирует и помогает учащимся в выполнении задания.

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Задание считается выполненным, если учащийся, соблюдая алгоритм трудовых действий, выполнил самостоятельно задание и результат соответствует требованиям к качеству, основываясь на внешние и органолептические показатели.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

Это может быть беседа, в ходе которой выясняется, изменились ли профессиональные намерения учащихся, какие трудности и сомнения они испытывали при выполнении пробы. Также возможен и письменный опрос. Недопустимо выставлять отметки и сравнивать обучающихся друг с другом. По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся должны знать: содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы. Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией; выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; выполнять простейшие трудовые операции; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями. При подведении итогов выполнения этапов или всей пробы в целом преподаватель подчеркивает, какие индивидуальные черты ученика не позволили ему выполнить задание на требуемом уровне (например, невнимательность, излишняя подвижность или пассивность и др.), и дает необходимые рекомендации.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

- Что вы сегодня нового и интересного для себя узнали?
- Какие у вас были трудности?
- Чему вы новому сегодня научились?
- Что вас больше всего удивило?
- Вам бы еще раз хотелось выполнить сегодняшнюю работу?



III. Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу 8 чел/на 1 чел
Кофемашина профессиональная полуавтомат	Тип используемого кофе: молотый; Приготовление эспрессо: полуавтоматическое; напряжение сети: 380 В; приготовление капучино – ручное.	1	1/1
Кофемолка	Напряжение 220В; Регулировка степени помола.	1	1/1
Ледогенератор	Материал корпуса: нержавеющая сталь, Тип льда : пальчиковый; тип подачи воды: подключение к водопроводу.	1	1/1
Ванна моечная односекционная с бортом	600×500×870	1	1/1
Смеситель холодной и горячей воды	Двухрычажный смеситель для мойки	1	1/1
Совок для льда	Пластик	8	8/1
Джиггер	Металл, объём 50 мл	8	8/1
Стакан мерный	стакан мерный 1 л пластиковый	8	8/1
Корзина для мусора	Корзина для мусора 60 л	1	1/1
Трубочка для коктейля	Упаковка 100 шт.	8	8/1
Скатерть для презентационного стола	Размер 150 × 150	1	1/1
Стакан пластиковый с крышкой, 500 мл, прозрачный	Упаковка 100 шт		8/1
Губка для мытья посуды	Упаковка 10 шт	8	8/1
Салфетка вискозная для уборки	Упаковка 10 шт	8	8/1
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300 мл	Размер 108×82 мм, 500 мл с крышкой	8	8/1
Полотенце бумажное	Упаковка 2 шт	8	8/1
Пакеты для мусора 30 л	Упаковка 20 шт	1	1/1
Перчатки нитриловые одноразовые размер М или S	Упаковка 50 пар	8	8/1
Моющие средства	Средство для мытья посуды	1	1/1
Шапочка одноразовая	Одноразовый	8	8/1
Фартук одноразовый	Одноразовый	8	8/1



Приложение и дополнения

9. «Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 515 <https://rosmintrud.ru/docs/mintrud/orders/268>).
10. «Академия-Медиа» Система Электронного Обучения 3.0 <https://elearning.academia-moscow.ru>
11. Чистякова С.Н. Профессиональные пробы и выбор профессии: кн. для учителя [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://psihdocs.ru/kniga-dlya-uchitelya-podredakciej-s-n-chistyakovoj.html>
12. Банк профессиональных проб [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://centerproD8.ru/content/professionalnye-prob>



Приложение 1

Наименование	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Эспрессо		
Кофе зерновой	8 гр	8 гр
Выход на 1 шт	-	30 мл
Вкусовые компоненты		
Молоко 3,2	150 мл	150 мл
Сироп Monin	10 мл	10 мл
Взбитые сливки	5 гр	5 гр
Лёд	150 гр	150 гр
Выход 1 шт	-	345 мл