

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КУРСОВОЙ ПОДГОТОВКИ
БАРИСТА**

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦМК
« 01 » 06 2021г
Председатель ЦМК
Астахова Е.Ю. / Астахова Е.Ю./

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ККТ
/И.В. Остапенко /
« 01 » 06 2021г.



РАССМОТРЕНА
на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от « 3 » июня 2021г.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум»

Разработчик: А.А. Коржакова Коржакова А.А., преподаватель ГБПОУ КК ККТ

1. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ КУРСОВОЙ ПОДГОТОВКИ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
практические занятия	11
Самостоятельная работа обучающегося	17
Итоговая аттестация в форме экзамена	2

1.2. Тематический учебный план и содержание учебной дисциплины Бариста

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Теоретическое положение о кофе	Содержание учебного материала	8	
	История кофе. Арабика и Робуста. Искусство обжарки и купаж. Способы обжарки кофе. Сбор кофе и обработка. Кофе инстант и ароматизированный кофе. Декофеинизация. Дегустация кофе.	4	2
	Самостоятельная работа Особенности обжарки кофе. Теория по правилам приготовления кофейных напитков.	4	
МДК 01.02 Профессиональное оборудование	Содержание учебного материала	4	
	Оборудование бариста. Инструменты бариста.	2	2
	Самостоятельная работа Виды кофе-машин и кофемолок. В чем особенность профессиональных кофе-машин и кофемолок. Основные узлы кофе-машин и кофе-молки. Их назначение. Как правильно выбрать кофе-машину и кофемолку.	2	
МДК 01.03 Практическое обучение	Содержание учебного материала	22	
	Приготовление и оформление кофе Эспresso. Приготовление и оформление кофе Капучино. Приготовление и оформление кофе Латте арт. Стандарты WBC. Классические напитки на основе эспresso.	11	2
	Самостоятельная работа Как обслуживать, чистить и настраивать кофе-машину. Как обслуживать, чистить и настраивать кофе-молку. Техника и правила приготовления эспresso.	11	

	<p>Техника и правила взбивания молока.</p> <p>Правила дегустации кофе.</p> <p>Правила приготовления стандартной линейки напитков: эспрессо, капучино, латте и др.</p> <p>Особенности и важность Латте-Арта в бизнесе и работе бариста.</p> <p>1 вид Латте-Арта - Питчинг.</p> <p>2 вид Латте-Арта - Топингами.</p> <p>3 вид Латте-Арта - Этчинг.</p> <p>4 вид Латте-Арта - Шоколадной крошкой, трафареты.</p> <p>5 вид Латте-Арта - Эспрессо на молоке.</p> <p>6 вид Латте-Арта - 3D-рисование.</p> <p>7 вид Латте-Арта - Смешанный.</p>		
Всего:	Квалификационный экзамен	6	150

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

1. Аудитория для проведения лекционных занятий, оборудованная в соответствии с нормативами, утвержденными Минобразования РФ.
2. Профессиональное оборудование бариста.
3. Кофемашина.
4. Кофемолка.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дмитрий Денисов: Профессиональный кофе. Библия бариста. Справочный материал и учебное пособие для бариста 2004 год.
2. Интернет ресурсы: <https://www.labyrinth.ru/books/97161/>
3. Пособие бариста. Скот Рао 2019 год.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формой итогового контроля является квалификационный экзамен. квалификационный экзамен выставляется: положительные оценки по всем практическим работам, прошедшим тестирование и выполнившим творческие работы.