

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
<b>Выход на 1 шт</b>	-	<b>30 мл</b>
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
<b>Выход 1 шт</b>	-	<b>345 мл</b>