

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГКОУ «Эммаусская школа-интернат»



/С.Б. Зимин/

Приказ №75-од
от 30.08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ
«Бариста»

Возраст обучающихся 14-18 лет
Срок реализации программы: 1 год

Составитель:

Энгизере Л.И.

н.п. Эммаусская школа-интернат
2024 г.

Содержание

№ п/п	Разделы программы	стр
1	Пояснительная записка.....	3
2	Место программы в образовательном процессе.....	3
3	Цели и задачи.....	5
4	Содержание программы.....	6
5	Учебно-тематический план программы.....	6
6	Ожидаемые результаты.....	8
7	Материально-техническое обеспечение.....	9
8	Учебно-методическое обеспечение программы.....	10

1. Пояснительная записка.

Программа разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с учетом приказа «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» от 04.08.2023 № 479-ФЗ).
- Распоряжение правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года N 678р «Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (с изменениями на 15 мая 2023 года).
- Приказ Министерства просвещения РФ № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам» от 09 ноября 2018 года.

Федеральный государственный образовательный стандарт предполагает реализацию в образовательном учреждении программ дополнительного образования. Дополнительное образование, как и деятельность школьников в рамках урочной деятельности направлена на достижение результатов освоения основной общеобразовательной программы.

Дополнительное образование осуществляется в свободное от аудиторных занятий время и является дополняющей частью, обеспечивающей формирование нравственных, общекультурных и профессиональных качеств личности.

ФГОС усиливают внимание к проблеме подготовки специалиста качественно нового уровня уже со школьной скамьи. Качество образования связывают с формированием таких профессионально-личностных новообразований, как компетентность и профессиональная культура.

2. Место программы в образовательном процессе.

Дополнительное образование - это возможность использования свободного от учёбы времени для собственного развития путём самообразования, самовоспитания, самообучения, профессионального становления.

Основное предназначение дополнительного образования - удовлетворение постоянно изменяющихся индивидуальных социокультурных и образовательных потребностей обучающихся.

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

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

Актуальность программы.

Для нашей страны это новая профессия. Лет десять назад она еще не была настолько популярна. Но постепенно посещение кофеен, чайных домов вошло в моду, количество заведений, где подают кофе, чай увеличилось, соответственно, стал появляться спрос на мастеров, умеющих профессионально готовить кофе, чай. 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.

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

- теоретического
- практического.

Профессионал приготовления кофе, кофейных напитков, чая должен усвоить большой объем информации по истории данных напитков, знать о существующих сортах, а также способах приготовления напитков. Именно этому и посвящена первая теоретическая часть обучения. Практика включает в себя приготовление и дегустацию различных видов кофе, кофейных напитков, чая, а также приготовление легких десертов и подача.

Перспективы бариста.

Работа баристы отличается творческим подходом, требует мастерства и некоторых навыков. У нее есть ряд несомненных преимуществ:

- быстрое освоение и возможность трудоустройства без опыта;
- возможность творческого развития и совершенствования в профессии;
- возможность открыть собственное дело (кофейню, буфет).

Для школьников, выпускников, прослушавших начальный курс бариста – это несомненно хороший старт в будущее, так как существует огромное количество плюсов профессии «Бариста»:

- для фанатов кофе – возможность работать и развиваться в любимой области;
- творческая самореализация (профессиональные бариста сами изобретают кофейные коктейли, пробуют разнообразные сочетания сортов кофе, открывают новые сочетания чая);
- новые знакомства, сильная «цеховая солидарность», некоторые из постоянных клиентов могут стать настоящими друзьями;
- гибкий график, возможность совмещения работы с учебой;
- никакой угрозы безработицы – кофе пьют везде, хорошие бариста ценятся и никогда не останутся без заработка;

Возраст обучающихся: 14-18 лет.

Сроки реализации программы: программа рассчитана на 3 года.

Формы занятий:

- ✓ Занятия проходят по подгруппам, индивидуально.
- ✓ Беседа, на которой обучающиеся изучают теоретические сведения, иллюстрируемые теми или иными примерами, презентациями, видеоматериалами.
- ✓ Практические занятия, где обучающиеся применяют полученные знания непосредственно на оборудовании.
- ✓ Основной формой образовательного процесса является занятие, которое включает в себя часы теории и практики.

Количество учебных часов в неделю: занятия проводятся 2 раза в неделю по 1 часу (40 мин.).

3. Цели и задачи.

Цель программы: осуществление мероприятий по профессиональной ориентации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с задержкой психического развития – ЗПР).

В ходе достижения цели предполагается решение следующих **основных задач:**

Изучить виды и сорта кофе	Изучить виды и сорта чая
Изучить виды обжарки кофе;	Изучить классификацию чая
Изучить виды помола кофе;	Изучить производство чая: технологии, особенности
Изучение оборудования для приготовления кофе (френч-пресс, кофе-машина, турка и т.д.);	Изучение оборудования для приготовления чая (френч-пресс, самовар, чайник, заварочный чайник и т.д.);
Изучение базовой техники бариста;	Изучение базовой техники приготовления (заваривания) чая.
Практическое изучение приготовления кофе и кофейных напитков.	Практическое изучение приготовления чая.
Изучение основ приготовления легких десертов	
Практическое изготовление легких десертов	
Изучение правил подачи и сервировки	
Практическое применение знаний подачи и сервировки	

Обучающие:

- Изучение правовых основ профессиональной деятельности;
- Ознакомление с историей происхождения и рынком напитков;
- Изучение товароведных характеристик, видов и ассортимента напитков;
- Изучение теоретических основ и практических аспектов профессиональной деятельности;
- Изучение культуры и стандартов работы бариста.

Развивающие:

- Расширить кругозор обучающихся
- Привить кофейный/чайный этикет, изучение правил подачи и сервировки десертного стола

Воспитательные:

- Совершенствовать навыки работы в коллективе.
- Формировать положительную самооценку подростка в конкретной практической деятельности.
- Дать опыт практических навыков, умение вести диалог во время работы, развить их коммуникативные способности.
- Способствовать нравственному воспитанию школьников, доброжелательности, терпимости в отношении к другим.

4. Содержание программы.

5. Учебно-тематический план.

Темы	Содержание тем	Теория	Практика
Модуль 1. Общие сведения о кофе/чае. (11 часов)			
Кофе. Ботаника, география, история.	Арабика и робуста. Вкусо-ароматические и химические характеристики зерен.	1	
	Производство. Селекция и гибридизация. Хроники распространения кофейного дерева.	1	
	Кофе как способ времяпрепровождения; первые кофейни.	1	
Путь кофейного зерна.	Возделывание кофе; плодоношение кофейного дерева. Сбор кофейных ягод.	1	
	Обработка кофе. Сортировка и калибровка. Хранение зеленого кофе.	1	
	Обжарка; виды обжарки. Жареный кофе. Хранение жареного кофе	1	
	Декофеинизация, ароматизация. Движение «Спешиэлти Кофе».	1	
Сорта арабики и вкусовые характеристики в зависимости от региона	Африка и Аравия.	1	
	Центральная Америка и Карибские острова	1	
	Южная Америка	1	
	Юго-Восточная Азия и южная часть Тихого океана.	1	
Модуль 2. Помол. (7 часов)			
Работа с кофемолкой.	Типы профессиональных кофемолок (гриндеров-дозаторов).	1	
	Виды помола.	1	
	Устройство кофемолок. Правила работы, обслуживание кофемолки.	3	2
Модуль 3. Оборудование для приготовления кофе. (12 часов)			
Оборудование для приготовления эспрессо	Основные способы приготовления профессионального кофе (таблица)	1	
	Характеристики эспрессо, параметры его приготовления	1	

	Общий вид эспрессо-машины. Устройство эспрессо-машины. Типы эспрессо-машин.	1	
	Дополнительные аксессуары бариста	1	
	Правила работы, обслуживание эспрессо-машины.	1	
Оборудование для приготовления фильтрового кофе	Параметры приготовления фильтрового кофе	1	
	Кофемашина фильтрационного типа.	1	
Оборудование для приготовления кофе по-восточному	Параметры приготовления кофе по-восточному	1	
	Аппарат кофе по-восточному (АПВ)	1	
Френч-пресс (французский пресс, плунжерная кофеварка)	Параметры приготовления кофе во френч-прессе	1	
	Работа с френч-прессом	1	
Умягчение воды	Жесткая и мягкая вода. Устройство умягчителя. Регенерация умягчителя.	1	
Модуль 4. Мастерская бариста. (18 часов)			
Правила для профессионала. Базовая техника бариста.	Приготовление эспрессо.	1	1
	Оценка качества эспрессо; работа над ошибками.	1	1
	Регулировка помола для эспрессо.	1	1
	Техника работы с молоком.	1	1
	Латте-арт.	1	2
	Работа со сливками.	1	2
	Работа с шоколадом.	1	1
	Работа с сиропами.	1	1
Модуль 5. Кофе. Глоток бодрости. (20 часов)			
Шаг за шагом.	Составление технологических карт и приготовление кофе.	10	10
Итого		46	22
		68	

6. Ожидаемые результаты.

В результате освоения курса программы объединение дополнительного образования «Бариста» обучающиеся:

Должны знать:

- теоретический материал программы (сорта и виды напитков (чай, кофе); виды обжарки кофе, классификацию чая; ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания; необходимые дополнения к напиткам и т.д.);
- правила работы с оборудованием (способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования; устранение неполадок; содержание рабочего места и т.д.);
- основы кофейного/чайного этикета;
- правила подачи напитков и сервировки десертного стола;

Должны уметь:

- применять на практике полученные знания;
- владеть различными приемами приготовления напитков;
- применять кофейный/чайный этикет;
- самостоятельно решать проблемы в той или иной ситуации, избегая конфликта;
- социально адаптироваться в коллективе и обществе.

Формы контроля

В процессе обучения используется промежуточный контроль. Это – наблюдение активности обучающихся на занятиях и в процессе различных видов деятельности, обсуждение и анализ творческих работ.

Школьнику необходимо дать навыки самостоятельности, развивать ответственность за выполнение ряда обязанностей. У него появляется «внутренняя позиция», которая в дальнейшем будет присуща человеку на всех этапах его жизненного пути и станет определять его отношение не только к себе, но и к занимаемому им положению в жизни.

7. Материально-техническое обеспечение.

Вид занятий	Наименование оборудования
Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	<p>Оборудование: Кухонный гарнитур со встроенной техникой – 1 шт. Кофемашина капсульная – 1 шт. Кофемашина _____ - 1 шт. Кофемолка электрическая – 1 шт. Холодильник – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Чайник электрический - 1 шт. Тостер – 1 шт. Барные стулья – 4 шт. Барная стойка – 2 шт. Кофейный столик – 1 шт. Стулья – 3 шт.</p> <p>Инструменты и посуда: - набор ножей – 3 шт. - набор досок разделочных – 2 шт. - питчеры разных объемов - - набор инструментов для бара; - Чайный сервиз (на 8 персон) – 1 шт. - Кофейный сервиз (на 6 персон) – 2 шт.</p> <p>Расходные материалы: перчатки; салфетки; шпажки коктейльные для украшения; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; трубочки коктейльные</p>

8. Учебно-методическое обеспечение программы.

1. Ван Лин. «Китайское искусство чаепития / Пер. с англ. Л.А. Калашниковой.»: Центрполиграф; Москва; 2003
2. Вильям Похлебкин. «Чай. Его типы, свойства, употребление.»
3. Виноградский Б.Б. «Путь чая. Тонкости традиции». М: ООО «Старклайт», 2012 г. – 112 с.
4. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/restoranny-servis/?ysclid=lowyovqd9p941166960>
5. Лам Кам Чуэн «Путь чая. Секреты древней традиции» /Лам Кам Чуэн. — Пер. с англ. К. Савельева. — М.: «Издательство ФЛИР», 2007. — 144 с.: ил.
6. Кофе: рецепты, коктейли, советы, мастер-классы – Денисов Д.И., Цыров С.В. М:- ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2015 г.-176 с.: ил.- (Библия бариста: новые технологии вкуса)
7. Кофе Эспрессо. руководство для профессионала, Дэвид С. Шомер, перевод с англ. В.В. Полонского, М:, ООО «Гурмэ Стайл» 2007.