

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б3.В.ДВ.2.2 Рабочая профессия бариста

**Семестр:** 4

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 3

**Промежуточная аттестация:** зачет

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Рабочая профессия бариста» относится к вариативной части профессионального цикла Б3.ДВ учебного плана, является дисциплиной по выбору студента.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Основы здорового питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания» на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Основы технологии пищевых производств».

## **Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, способствующих студентам познакомиться с особенностями работы бариста в предприятиях питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

– в области производственно-технологической деятельности:

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств, нового технологического оборудования.

– в области организационно-управленческой деятельности:

устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

формировать ассортимент продаваемой продукции внутри и вне предприятия питания.

### **Содержание дисциплины:**

Философия бариста. Суть работы бариста. Особенности работы бариста. Особенности работы на контакт — баре и сервис — баре. Профессиональные стандарты и требования. Основные правила «безупречного обслуживания» бариста. Обзор предприятий и перспективы роста для бариста

Виды баров и особенности. Оборудование и профессиональный инвентарь баров. Правила работы с профессиональным инвентарем и оборудованием бара. Барная посуда, виды посуды, предназначение, способы подготовки и хранения. Касса и правила работы.

Кофейное оборудование и посуда (устройство, эксплуатация и профилактика). Устройство и настрой кофемолки. Виды помолов.

Встреча гостей. Организация обслуживания. Особенности этикета при обслуживании за барной стойкой и правила общения. Особенности сервиса продаж и оформления кофе.

Правила приготовления эспрессо. Вспенивание молока. Практическое приготовление капучино и кофейных напитков на базе эспрессо. Кофейные коктейли. Правила приготовления и подачи кофе в френч-прессе, фильтр-кофе, кофе «по турецки».

Особенности упаковывания в потребительскую и транспортную тары. Правила информирования потребителей при упаковке кофе.

Управление ассортиментом товаров, факторов, способов и методов упаковки влияющих на его формирование.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-7;ПК-10.

### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: разбор практического опыта, мастер-классы.

Краткое описание указанных технологий:

*Разбор практического опыта*

Суть технологии заключается в способности преподавателя создавать пространство деятельности, в котором группа движется по продуманной траектории к необходимой цели по созданию новых типов купажирования кофе его реализации и правильной подачи с учетом особенностей напитка.

*Мастер класс*

Данная форма используется при изучении студентами: кофейного оборудования и посуды, разработке товарного ассортимента кофе, правил приготовления и подачи кофе (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют наглядные пособия, включая видеоматериалы, и представляют для обсуждения в группе), а также при написании учебных рефератов и

проведении успешными студентами мини-исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

**Составитель:** С.В. Андреева, кафедра социально-культурного сервиса и туризма