ФОНД ГУМАНИТАРНЫХ ПРОЕКТОВ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

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

Профессиональное направление: «Ресторанный сервис»

Чебоксары 2023

Паспорт программы

Компетенция	Ресторанный сервис
Уровень	Базовый
Формат проведения	Очный
Время проведения	90 минут
Максимальное количество участников	8 человек
Возрастная категория участников	6-11 класс
Доступность для участников с инвалидностью и ОВЗ	Не адаптировано
Допустимая нозологическая группа/ группы	Общие заболевания (нарушение дыхательной системы, пищеварительной, эндокринной систем, сердечно-сосудистой системы и т.д.) Нарушение слуха: глухие, Нарушение слуха: слабослышащие, Тяжѐлые нарушение речи Задержка психического развития (ЗПР) в части педагогической запущенности
Необходимые специальные условия	Специальные условия для детей с нарушениями слуха и речи • Обеспечение оборудованием для воспроизведения и усиления звука для качественной передачи на слуховые аппараты участников • Обеспечить освещенность лица говорящего и фона за ним, проецирование медиафайлов на большие экраны. • Обеспечение подробных индивидуальных инструкций и вспомогательной информации в письменном виде
Возможность проведения пробы в смешанных (инклюзивных) группах ОВЗ и детей без инвалидности	Возможно одновременное участие детей с инвалидностью и
Автор программы	Александрова Наталья Михайловна, сертифицированный эксперт

Введение

Бариста—«человек, работающий за барной стойкой», бармен — кофевар, специалист по приготовлению кофе, умеющий правильно приготовить кофе (в том числе с использованием искусства латте-арт). Другими словами, это человек, выполняющий функции бармена, но работающий с кофе или напитками на основе кофе.

Обязанности бариста:

- От настоящего бариста требуется знание правил приготовления кофе:
  - всестороннее понимание кофейных смесей: знание сортов кофе, мест произрастания зѐрен, ароматов, характерных для определѐнной степени обжарки зѐрен;
  - знание и умение оценивать оттенки вкуса;
  - умение приготовить до 40 видов кофе (капучино, латте, ристретто и другие);
  - уметь балансировать в течение дня помол, температуру воды, давление в кофемашине, количество кофе в расчѐте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды;
  - умение рисовать на кофейной пенке.
- Не менее важными для бариста являются и личные качества:
  - коммуникабельность и терпение. Ведь специалисту по кофе приходится все время общаться с людьми, индивидуально подходя к каждому гостю. Бариста можно сравнить с артистом, работающим на публику. Хороший бариста знает вкусы и предпочтения своих клиентов и с помощью наводящих вопросов может легко выявить предпочтения любого человека. Кстати, существенную часть дохода бариста составляют чаевые, поэтому умение расположить к себе гостя, найти подход к каждому посетителю, удовлетворить вкусы и пожелания клиента выгодно не только для заведения, в котором трудится специалист по кофе, но и, в первую очередь, для него самого;
  - доброжелательность и приветливость. Бариста должен всегда помнить, что благоприятную атмосферу в любом заведении создаѐт доброжелательная улыбка;
  - ответственность, то есть неизменное соблюдение профессиональной этики, предполагающей неизменно высокое качество напитка;
  - эстетические способности, то есть умение изящно оформлять и подавать напиток.

Высшей ступенью в карьерной лестнице бариста является позиция кофе-мастера. Это своего рода «доктор кофейных наук», обладающий тонким вкусом. Такому человеку известно всѐ о предлагаемом им продукте.

Постановка задания

1. Навык работы с профессиональной кофемашиной. Приготовление фантазийного кофейного напитка,
2. Приготовить фантазийный кофе исходя из следующего ассортимента блюд (Приложение 1)

Критерии успешного выполнения задания:

Кофе:

- Соблюдение гигиены
- Соблюдение техники безопасности
- Верная последовательность работы
- Корректная подача
- Презентация
- Конечный результат (можно ли подать гостю)

Фантазийный кофе:

- Использовано более 3 ингредиентов
- Наличие 30 мл эспрессо
- Оригинальность
- Вкус
- Финальная презентация

Инфраструктурный лист

Наименование	Технические характеристики с необходимыми примечаниями	Кол-во	Расчет (на группу 6 чел./ на 1 чел.)	Степень необходимости (необходимо/ опционально)
Стол под кофемашину	Технические характеристики на усмотрение организатора.	7	На группу	необходимо
Кофемашина профессиональная	2 группы, рожковая	2	На группу	необходимо
Кофемолка электрическая	На усмотрение организатора	2	На группу	необходимо
Кофейная пара для эспрессо	На усмотрение организатора	12	На группу	необходимо
Кофейная пара для капучино/американо	На усмотрение организатора	12	На группу	необходимо
Темпер для кофе	Подходящий по диаметру к холдеру	2	На группу	необходимо
Ложка для кофе	На усмотрение организатора	12	На группу	опционально
Тряпка для стола	На усмотрение организатора	12	На группу	необходимо
Полотенце для полировки (вафельное полотно)	На усмотрение организатора	4		необходимо

Кофе зерновой	На усмотрение организатора	0,6	На группу	необходимо
Молоко	Жирность 3,2% (белок не менее 3г)	3	На группу	необходимо
Сахар	На усмотрение организатора	0,5	На группу	необходимо
Вода	Без газа	19литров	На группы	необходимо

Рефлексия

Вопросы 1-7:ответ через звездочки, с баллами от 1 до 5 – с описанием крайних полюсов шкалы.

1. Отметь, насколько тебе понравилось мероприятие.

* * * * *

Не понравилось, совсем не интересное, понравилось, очень интересное.

2.Отметь насколько много нового и ценного тебе удалось узнать.

* * * * *

Совсем ничего нового, очень много нового и ценного

3. Насколько мероприятие тебе помогло с выбором профессионального направления ?

* * * * *

Совсем не помогло, очень помогло

4. Будешь ли ты заниматься этим профессиональным направлением

* * * * *

Точно не буду, точно буду

5. Хочешь ли ты посетить еще одно мероприятие в рамках этой профессиональной среды?

* * * * *

Да, не уверен, нет

6. На протяжении мероприятия в рамках профессиональной среды было

* * * * *

Много полезного, много скучного.