

Государственное коммунальное казённое предприятие
«Агротехнический колледж, город Акколь»
при управлении образования Акмолинской области



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
по учебной работе
«АТК г. Акколь»
Люся Е.В.
«29» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

ММ 3 Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара

Специальность

10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»
(код и наименование)

Квалификация:

3W10130202 -Бармен-бариста
(код и наименование)

Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования

Общее количество часов: 216, кредитов: 9

Разработчик (-и)

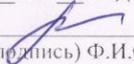
A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Ефременко В.В."

Ефременко В.В.

Рыкунова Т.М.

(подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

Рассмотрена на заседании ПЦК СД
Протокол № 1
от 28 августа 2024 года
Председатель ПЦК  Коровин А.И.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Программа рассмотрена и одобрена методическим Советом
ГККП «Агротехнический колледж, г. Акколь»
протокол № 1
от 28 августа 20 24 года
Методист  Водопьян С.В.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля

Рабочая учебная программа по модулю ПМ 3 Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара разработана в соответствии с Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования»; приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 "Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы" (с изменениями от 27 августа 2022 года № 382; от 24 февраля 2023 года № 47; преамбула - в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 [№ 248](#))

Список рекомендуемой литературы составлен.

Общий объем часов на освоение модуля составляет 216 часов, из них теория – 48 часа, профессиональная практика – 168 часов.

Цель обучения учебного модуля: приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для работы с кофе-машиной, понимание конструкции и принципов работы эспрессо-машины: Ознакомление с устройством, основными компонентами и их функциями; Навыки настройки и эксплуатации: правильной настройке и использованию эспрессо-машин для достижения оптимального качества напитков; Техническое обслуживание и уход: изучение процедур регулярного технического обслуживания и ухода за оборудованием, включая чистку групповой головки, бойлера, паровых трубок; Диагностика и устранение неисправностей; Диагностика проблем и проведения мелкого ремонта, что позволяет минимизировать простои оборудования; Применение правил безопасности при работе с оборудованием.

Форма контроля - экзамен

Формируемые компетенции: Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара

Пререквизиты: Управление процессами обслуживания потребителей организации питания

Постреквизиты: Применяют знания, полученные при изучении данного модуля на практике

Необходимые средства обучения, оборудование: Тетрадь, ручка, учебная литература, материалы, ноутбук, видеоролики, интерактивная доска, раздаточный материал.

Контактная информация педагога(ов):

Ф.И.О. (при его наличии) Ефременко Валентина Владимировна	тел.: 87053999383 e-mail: valentina_valiy@mail.ru
Рыкунова Татьяна Михайловна	тел.: 87087504668

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМЗ Обслуживание эспрессо-машин и оборудование бара									
РО 3.1	1/24						1/24		
РО 3.2	1/24						1/24		
Всего:	2/48						2/48		
Итого на обучение по дисциплине/модулю	9/216						9/216 (практика 7/168)		

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Производственная практика			
1	РО 3.1 Применять специализированное оборудование	КО 1. Знает классификацию и назначение специализированного оборудования	22	10	-	12			
		Тема 1. Характеристика оборудования бара.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 2. Оборудование для хранения и подачи напитков.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 3. Характеристика инвентаря бариста.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие

РО 3.1 Применять специализированное оборудование	Тема 4. Дополнительное оборудование и аксессуары	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 5. Безопасность и гигиена на рабочем месте.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	Тема 1. Характеристика оборудования бара. Характеристика инвентаря, дополнительного оборудования и аксессуаров бариста.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 2. Оборудование для хранения и подачи напитков	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	КО 2. Подготавливает специализированное оборудование к приготовлению кофе и кофейных напитков.	74	14	-	60			
	Тема 6. Принципы работы кофемашины.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала

РО 3.1 Применять специализир ованное оборудовани е	Тема 7. Настройка оборудования.	2	2	-	-	тест,опрос, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 8. Калибровка и регулирование кофемашин.	2	2	-	-	тест,опрос, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 9. Техника приготовления кофе.	2	2	-	-	тест,опрос, самостояте льная работа	Конспектирование материала, заполнение таблицы, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 10. Основные ошибки и проблемы при работе с оборудованием	2	2	-	-	тест,опрос, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 11. Основы кофе и технологии обжарки.	2	2	-	-	тест,опрос, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 12. Сервис и подача кофе.	2	2	-	-	тест,опрос, самостояте льная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбиниро ванное занятие
	Тема 1. Настройка оборудования	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и

									закреплени я изученного материала
	РО 3.1 Применять специализир ованное оборудовани е	Тема 2. Настройка оборудования	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 3. Калибровка и регулирование кофемашин.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 4. Калибровка и регулирование кофемашин.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
		Тема 5. Основы кофе и технологии обжарки.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала

		Тема 6. Основы кофе и технологии обжарки.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	РО 3.1 Применять специализированное оборудование	Тема 7. Техника приготовления кофе.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 8. Техника приготовления кофе.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 9. Сервис и подача кофе.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
		Тема 10. Сервис и подача кофе.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного

									материала
2	РО 3.2 Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности	КО 1. Знает принцип действия и технику безопасности различных видов кофе-машин.	66	12	-	54			
		Тема 1. Структура и основные узлы рожковой кофе-машины.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 2. Структура и основные узлы капсульной кофе-машины.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 3. Безопасное обращение с паром и горячей водой.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	РО 3.2 Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности	Тема 4. Меры по предотвращению порчи и поломок.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 5. Работа с капсулами и молотым кофе.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		тема 6. Экстренные ситуации во время работы.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение	Комбинированное занятие

РО 3.2 Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности						работа	самостоятельной работы	
	Тема 1. Структура и основные узлы рожковой кофе-машины.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 2. Структура и основные узлы капсульной кофе-машины.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 3. Безопасное обращение с паром и горячей водой.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 4. Меры по предотвращению порчи и поломок.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления изученного материала
	Тема 5. Работа с капсулами и молотым кофе.	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепления

								я изученного материала
	Тема 6. Работа с капсулами и молотым кофе.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 7. Работа с капсулами и молотым кофе.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 8. Работа с капсулами и молотым кофе.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	Тема 9. Экстренные ситуации во время работы.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закреплени я изученного материала
	КО 2. Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением	54	12	--	42			

		требований охраны труда и санитарных норм и правил							
		Тема 7. Правовые основы охраны труда	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	занятие изучения нового материала
		Тема 8. Производственная безопасность и меры предосторожности.	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 9. Пожарная безопасность	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 10. Первая помощь при несчастных случаях	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 11. Санитарные нормы и гигиена на рабочем месте	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
		Тема 12. Организация работы в буфете и баре	2	2	-	-	тест, опрос, самостоятельная работа	Конспектирование материала, выполнение самостоятельной работы	Комбинированное занятие
	РО 3.2	Тема 1. Правовые основы охраны	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической	Занятие повторение

Обслуживать кофе машины с соблюдением техники безопасности	труда						работы	и закрепи я изученного материала
	Тема 2. Производственная безопасность и меры предосторожности.	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепи я изученного материала
	Тема 3. Пожарная безопасность	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепи я изученного материала
	Тема 4. Первая помощь при несчастных случаях	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепи я изученного материала
	Тема 5. Санитарные нормы и гигиена на рабочем месте	6	-	-	6	практическ ая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепи я изученного материала
	Тема 6. Организация работы в	6	-	-	6	практическ	выполнение	Занятие

		буфете и баре					ая работа	практической работы	повторение и закрепление изученного материала
		Тема 7. Организация работы в буфете и баре	6	-	-	6	практическая работа	выполнение практической работы	Занятие повторение и закрепление изученного материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-	-	-	-	-	-
	Итого часов		216	48	-	168	-	-	-

*В связи с отсутствием детей с особыми образовательными потребностями графу таблицы рабочей программы индивидуальные занятия заменили на производственное обучение/профессиональная практика

Литература:

1. Справочник официанта. Изд. «Экономика» - 1986г.
2. Т.Назаренко, М.Омаров «Организация и обслуживание в сфере питания»; изд. «Фолиант» - 2008г.
3. Н.Г.Юдов, Н.Н.Костов, Л.Д.Попов «Обслуживание на предприятиях общественного питания»; М.: Высшая школа – 1981г.
4. Н.В.Чалова «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах»; изд. «Феникс» - 2002г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания. М.: Экономика, 1982.
6. Л.Е. Голунова Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изд-во «Профикс» С-П – 2003.
7. В.И.Богусева, «Технология приготовления пищи», изд. «Феникс», 2007.
8. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания; М.: Экономика, 1981.
9. Н.И.Ковалев Л.К.Сальникова «Технология приготовления пищи», М.: «Экономика», 1978.
10. Л.А. Каимбаева «Практикум по технологии приготовления пищи», изд-во «Арман-ПВ», 2010г.
11. М.Г. Огородняя «Рабочая тетрадь для барменов»
12. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / И.Ю. Ляпина; под ред. А.Ю. Ляпина. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия».
13. Потапова И.И. «Торговые вычисления для официантов»: Издательский центр «Академия» 2006 г.
14. Л.И. Белякова «Торговые вычисления для официантов», изд-во «Высшая школа», 1979 г.