

ГБПОУ ЯНО «Тарко-
Салинский
профессиональный колледж»

Профессиональный Акцент

*Делать акцент на чем - подчеркивать какую-л.
мысль, обращать особое внимание на что-л.//
Фундаментальная электронная библиотека*





Учебные мастерские



Общежитие на 180 мест



Библиотека



Мастер отделочных строительных и декоративных работ



Электромонтаж



Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике



Оператор пот добыче нефти и газа

Цель проекта:

Создание условий для развития мотивационных установок и ценностных ориентаций самореализации личности подростков, находящихся в трудной жизненной ситуации, в процессе приобщения к сервису гостеприимства через реализацию элементов практико-ориентированного обучения



Описание инициативы:

«Профессиональный акцент» - программа дополнительного профессионального образования «Бариста» – уникальная возможность для подростков и молодежи приобрести навыки позитивного общения и взаимодействия, найти возможности для самореализации



Реализация проекта направлена на организацию досуга молодежи, сотрудничества с социальными партнерами, повышение мотивации подростков к самоорганизации

Задачи;

1. Организация досуга студентов колледжа.
2. Наладить сотрудничество с предпринимателями (партнерами), заинтересованными в профессионально подготовленных кадров в кофейном бизнесе.
3. Уменьшить количество асоциальных явлений среди подростков, обучающихся в колледже.
4. Увеличить мотивацию подростков к самоорганизации и самозанятости

категория:

- Обучающиеся колледжа, состоящие на различных видах учета
- Активные школьники
- Специалисты молодежной политики, культуры, социальной сферы

Ресурсы:

Софинансирование проекта путем привлечения спонсоров
Материально-техническая база партнеров
Кадровый ресурс колледжа
Индивидуальные предприниматели/партнерский маркетинг
Преподаватели колледжей на основе сетевого партнерства
www.website.com

Структура программы «Бариста»

Модуль 1 «Чайный мастер-подростковый курс»

Целевые ориентиры

Знают:

многовековую историю чайной культуры; чайную ботанику (характеристики чайного растения и его подвиды); классификацию чая: по ферментации, по форме, по размеру листа, по географии, по сырью, по технологиям производства; каких противопоказаний при употреблении чая стоит придерживаться; химический состав чайного листа и его полезные свойства; обработка чая: влияние способа обработки на вкусовые характеристики чая; основные классы чая (зеленые, белые, желтые, улуны, красные, пуэры).

Умеют

правильно заваривать чай; отличать качественный чай от низкосортного; подбирать чай под любую ситуацию, и разбираться во всем многообразии сортов; подбирать воду для чая, и правильно ее кипятить; проводить чайную дегустацию (анализ чайного напитка: вкус, аромат, послевкусие); правильно хранить чай, без потери качества

результат

Сертификат участника



Приглашаем к сотрудничеству

Преподавателей

колледжей сервиса и гостеприимства

Индивидуальных предпринимателей и кофейного бизнеса

Специалистов молодежной политики

Сертифицированных баристов

Специалистов социальной сферы (педагогов, психологов)

результат

Свидетельство

Модуль 2 Бариста

Целевые ориентиры

Знают:

история кофе; этапы производства кофе; способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола; влияние внешних факторов на вкус кофе; технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.

Умеют:

готовить кофе «Эспрессо» готовить кофе «Лунго», «Американо» приготавливать пену для капучино готовить кофе «Капучино», «Латте» готовить трехслойное латтемакиато, латте-арт готовить базовые фигуры классического латте-арт готовить и оформлять фантазийное кофе.

Социальная значимость проекта:

Проект «Профессиональный Акцент» направлен на успешную реабилитацию и социализацию несовершеннолетних путем вовлечения их в коллективную деятельность, получение профессиональных навыков в сфере обслуживания и получения реального представления об организации малого бизнеса, реализации себя не только как наемного работника, но и предпринимателя.

Молодежный проект «Профессиональный акцент» - уникальная возможность для подростков и молодежи получения профессиональных навыков с возможностью отработки полученных навыков в кофейнях города Тарко-Сале



Эффекты

- ✓ Создание позитивного образа рабочих профессий
- ✓ Соответствие материальной инфраструктуры требованиям производства
- ✓ Стабильный уровень трудоустройства
- ✓ Согласованность действий в подготовке кадров «предприятие – колледж»
- ✓ Внедрение методологии наставничества, в том числе посредством привлечения к этой деятельности специалистов-практиков



Дополнительная информация

**цена имеет условное значение,*

**стоимость программы зависит от сметы расходов на продукты)*



Ресурс	Бюджет
Персонал (затраты на оплату труда всех участников проекта: специалисты, кол-во времени, стоимость часа, отчисления в фонды (ПФ РФ, ФСС РФ, МИФНС))	от 80 000
Технологии (затраты на амортизацию учебного оборудования, затраты на коммунальные расходы)	от 10 000
Дистрибьюция (затраты на трафик Интернета, затраты на итоговые сертификаты)	от 3 000
Продвижение (затраты на продвижение курса в сети Интернет, освещение проекта в передачах телерадиокомпании «Луч»)	от 5 000
Прочие услуги	от 15 000
Общая стоимость	от 118 000