

СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар Ресторанной
компании «Максим»



Л. Петров
2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
Автономной некоммерческой
организации
«Центр опережающей
профессиональной подготовки
Тюменской области»



И.И. Иванова
2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного
профессионального
образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж
производственных и социальных
технологий»



Т.Е. Шпак
2024 г.

**Основная программа профессионального обучения,
опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих,
направленная на получение первой профессии для лиц, являющихся
обучающимися общеобразовательных организаций Тюменской области
по профессии 17192 Приготовитель напитков,**

**наименование программы
«Бариста»**

Тюмень 2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации Программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
 - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
 - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание Программы
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Учебно-тематический план
 - 3.3. Тематический план и содержание практическое обучения
 - 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации Программы
5. Учебно-методическое обеспечение Программы
 - 5.1. Законодательные и нормативные документы
 - 5.2. Основная литература
 - 5.3. Дополнительная литература
 - 5.4. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения Программы
 - 6.1. Промежуточная аттестация
 - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

**Основная программа профессионального обучения,
опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих, направленная на получение первой профессии для
лиц, являющихся обучающимися общеобразовательных организаций
Тюменской области
по профессии 17192 Приготовитель напитков,**

**наименование программы
«Бариста»**

1. Цели реализации Программы

Основная программа профессионального обучения, опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (далее - Программа) направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 17192 Приготовитель напитков.

Программа реализуется в рамках деятельности Автономной некоммерческой организации «Центр опережающей профессиональной подготовки Тюменской области» (далее ЦОПП) в целях обеспечения ранней профориентации детей, навигации по существующим профессиям и профессиональным областям, подготовки к осознанному выбору профессии с учетом особенности личности, а также потребностей регионального рынка труда.

Опережающее обучение достигается формированием у обучающихся общеобразовательных учреждений первоначальных профессиональных умений и навыков, обеспечивающих построение индивидуальной профессиональной траектории, а также включением в программу надпрофильных умений и навыков.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа предназначена для освоения профессии 17192 Приготовитель напитков и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

- приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»;

- иными локальными актами, регламентирующими образовательную деятельность по профессиональному обучению, дополнительному профессиональному образованию.

К освоению Программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: Приготовитель напитков 3 разряда.

2.2. Требования к результатам освоения Программы

В результате освоения Программы обучающийся должен:

Знать:

- З-1** Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров;
- З-2** Условия и сроки хранения используемого сырья;
- З-3** Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования.
- З-4** Тренды развития регионального рынка труда

Уметь:

- У-1** Готовить по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чая, кофе, какао.
- У-2** Обжаривать, подсушивать и молоть кофейные зерна.
- У-3** Разливать готовые напитки на порции.
- У-4** Отпускать приготовленные напитки, сахар, бутерброды, кондитерские изделия, мороженое, лимоны, джем, мед, варенье, повидло и другие продукты к чаю или кофе.
- У-5** Получать и хранить продукты.
- У-6** На основе способностей, личностных черт и интересов, определять ориентиры при выборе профессии

Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1** Разработка кофейного меню. Приготовление по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чая, кофе, какао.
- ТД-2** Обжаривание, подсушивание и размол кофейных зерен.
- ТД-3** Разлив готовых напитков на порции.
- ТД-4** Обслуживание гостей предприятий питания напитками.

Категория обучающихся – учащиеся общеобразовательных организаций Тюменской области 6-11 классов, не имеющие свидетельства о профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 56 академических часов.

Форма обучения: очная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

3. Структура и содержание Программы

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего ак. часов, из них:	В том числе				Промеж. и итоговый контроль	Форма контроля	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				Лабораторные занятия
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11
1	Теоретическое обучение	32	1	13		14		4	
1.1	Модуль 1. Профессиональный дебют	6	1	4				1	Зачет
1.2	Модуль 2 Введение в профессию Приготовитель напитков	7		2		4		1	Дифференцированный зачет
1.3	Модуль 3. Кофейня и кофе. Рецепты напитков на основе кофе	14		5		8		1	Дифференцированный зачет
1.4	Модуль 4. Виды чая, приготовление и дегустация	5		2		2		1	Дифференцированный зачет
2	Практическое обучение	20				20			
3	Итоговая аттестация	4						4	
3.1	Квалификационный экзамен, в том числе:	4						4	
3.1.1	Проверка теоретических знаний	1						1	Тест
3.1.2	Практическая квалификационная работа	3						3	ПКР
ИТОГО:		56	1	13		20	14	8	

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/ знания/ТД
1.	Теоретическое обучение		2	30	
1.1	Модуль 1. Профессиональный дебют		2	4	З-4, У-6
	Тема 1. Многообразие мира профессий.	Модуль ориентирован на учащихся школ и представляет собой тематические видео, упражнения и тесты, которые	1		

Тема 2. Образ «Я» и выбор профессии.	помогут определить способности, личностные черты и интересы. В материалах представлены изменения в современном мире, тренды развития рынка труда. Предлагаются ориентиры при выборе профессии, определение с их помощью собственной профессиональной карьерной траектории		4	
Тема 3. Планирование профессионального пути.				
Тема 4. Эффективная презентация.				
Зачет по Модулю 1		1		
1.2	Модуль 2. Введение в профессию Приготовитель напитков		7	
Тема 1.2.1 Обязанности, специфика работы.	Содержание Секреты профессии. Обязанности, специфика работы. Основы профессиональной этики бариста.		1	3-1, 3-3
Тема 1.2.2 Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков.	Содержание Общие сведения об оборудовании, инвентарю. Принципы работы и эксплуатация оборудования и инвентаря.		1	3-1, 3-3
	Практическое занятие 1. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации кофемашины		2	У-1
	Практическое занятие 2. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации кофемолки		2	У-1
Зачет по модулю 2			1	
1.3	Модуль 3. Кофейня и кофе. Рецепты напитков на основе кофе		14	
Тема 1.3.1 История кофе. Этапы производства кофе.	Содержание Общие сведения о кофе. Производство и разновидности кофе. Условия и сроки хранения используемого сырья. Способы обжарки кофе.		2	3-1, 3-3
Тема 1.3.2 Виды помола кофе. Темперовка кофейной таблетки. Способы приготовления кофе.	Содержание Настройка степени помола кофе. Способы приготовления кофе (френч, туркиш, чалдовый, эспрессо, мокко).		2	3-1, 3-3
	Практическое занятие 3. Виды помола кофе. Альтернативные способы заваривания кофе		4	У-1, У-5
Тема 1.3.3 Организация работы в баре.	Содержание Организация работы в баре. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе. Кофейное меню ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и		1	3-1, 3-3

	товаров. Правила и технологии приготовления основных напитков – эспрессо, капучино, латте..			
	Практическое занятие 4. Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе		4	У-1, У-5
Зачет по модулю 3			1	
1.4	Модуль 4. Виды чая, приготовление и дегустация		5	
Тема 1.4.1 Основные сорта чая. Посуда для заваривания чая.	Содержание Основные сорта чая. Японские и тайваньские чаи. Посуда для заваривания чая		1	3-1, 3-3
Тема 1.4.2 Чайные традиции.	Содержание Чайные традиции, чайные церемонии. Дегустация чая. Рецепты чая		1	3-1, 3-3
	Практическое занятие 5. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе чая. Чайное меню.		2	У-1, У-5
Зачет по модулю 4			1	
2.	Практическое обучение	20		ТД-1 – ТД-4
3.	Итоговая аттестация	4		
3.1.	Квалификационный экзамен, в том числе:			ТД-1 – ТД-4
3.1.1	Проверка теоретических знаний	1		
3.1.2	Практическая квалификационная работа	3		
Всего		26	30	

3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Практическое обучение	20	
ПО.01	1. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции. 2. Приготовление кофе эспрессо. 3. Приготовление кофе лунго, американо	5	ТД-1 – ТД-4
ПО.02	1. Процесс приготовления пены для капучино 2. Приготовление кофе капучино. 3. Приготовление кофе латте.	5	ТД-1 – ТД-4
ПО.03	1. Приготовление трехслойного латте-макиато 2. Приготовление кофе-раф	5	ТД-1 – ТД-4
ПО.04	1. Заваривание чая 2. Дегустация чая 3. Приготовления напитков на основе чая 4. Чайные церемонии	5	ТД-1 – ТД-4

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1. профессиональный дебют Модуль 2. Введение в профессию Приготовитель напитков
2 неделя	Модуль 3. Кофейня и кофе. Рецепты напитков на основе кофе Модуль 4. Виды чая, приготовление и дегустация
3 неделя	Практическое обучение
4 неделя	Практическое обучение
5 неделя	Итоговая аттестация

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации Программы

№ п/п	Наименование мастерской/лаборатории/аудитории (адрес, площадь)	Материально-техническое оснащение мастерской/ лаборатория/аудитории (используемое оборудование, материалы)	Реализуемые части Программы (модули, темы, разделы)
Материально-технические условия реализации Программы			
1.	Мастерская по компетенции «Ресторанный	Оборудование: Программное обеспечение Материалы:	Теоретическое обучение.

	сервис», г. Тюмень, ул. Ставропольская 1В, Центр питания Айсберг	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска <u>Оборудование на 1 обучающегося:</u> Оборудование: - Кофемашина; - Кофемолка; - Шкаф холодильный; - Ледогенератор; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Барная стойка - Моечная ванна двухсекционная Инструменты: - ножи; - питчеры разных объемов; -набор инструментов для бара; -доска барная Расходные материалы: - перчатки; - салфетки; - шпатель коктейльные для украшения; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - трубочки коктейльные	Практическое обучение. Итоговая аттестация.
Кадровое обеспечение Программы			
№ п/п	ФИО преподавателя	Документы, подтверждающие квалификацию	Реализуемые части Программы (модули, темы, разделы)
1.	Воронова Лариса Леонидовна	ГАПОУ ТО "Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса", специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Практическое обучение, Итоговая аттестация

5. Учебно-методическое обеспечение Программы

5.1. Законодательные и нормативные документы

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

5.2. Основная литература

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 320 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с.

3. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018 – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240 с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240 с.

5.3. Электронные ресурсы

1. Электронный ресурс ЦОПП ТО // Режим доступа: <https://vk.cc/cunhP5> (Модуль 1. Профессиональный дебют).

5. Оценка качества освоения Программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по Программе предназначена для оценки результатов освоения обучающимся модулей Программы и проводится в виде зачетов.

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе («зачтено»/«не зачтено») или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») в соответствии с формами контроля.

1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 1. Профессиональный дебют

1. Что называют врожденными индивидуальными особенностями личности?

- a) способности;
- b) темперамент;
- c) здоровье;
- d) характер.

2. Автор известной в нашей стране классификации профессий

- a) Ганс Селье;
- b) Иван Петрович Павлов;
- c) Абрахам Маслоу;
- d) Евгений Александрович Климов.

3. Карьера – это:

- a) продвижение человека по ступеням производственной, социальной, административной или иной иерархии;
- b) последовательность должностей в рамках всей профессиональной жизни человека;
- c) постепенное продвижение по "служебной лестнице", сопровождающееся изменением навыков, способностей, квалификационных возможностей работника;

- d) последовательность должностей, занимаемых сотрудником в одной организации;
- e) путь к успеху, видному положению в обществе, на служебном поприще, а также само достижение такого положения.

4. К профессиям, появившимся в 20 веке, относится:

- a) инженер бытовых роботов;
- b) лётчик;
- c) фонарщик;
- d) digital-экскурсовод.

5. В мире насчитывается:

- a) 10 тыс. профессий;
- b) более 100 тыс. профессий;
- c) более 50 тыс. профессий;
- d) около 20 тыс профессий.

6. Цели труда, заключающиеся в проверке, сортировке, оценке:

- a) изыскательные;
- b) преобразующие;
- c) гностические.

7. Профессия, которая появится в будущем:

- a) секретарь – референт;
- b) оператор ЭВМ;
- c) ямщик;
- d) боди-конструктор.

8. К профессиям, ушедшим в прошлое, относятся:

- a) генный инженер;
- b) почтмейстер;
- c) программист;
- d) кучер.

9. Достижение человеком успехов в профессиональной деятельности – это

...

- a) профессиональное становление;
- b) профессиональное творчество;
- c) профессиональная карьера;
- d) профессиональная компетентность.

10. Слагаемыми профессионального успеха являются:

- a) хочу, могу, обязан;
- b) желаю, смогу, надо;
- c) хочу, могу, надо;
- d) хочу, должен, надо.

11. Выбор профессии человеком становится актуальным в период:

- a) зрелости;
- b) юности;
- c) взрослости.

12. Мотив выбора профессии – это:

- a) побуждающий и определяющий выбор направленности деятельности предмет, ради которого она осуществляется;
- b) активная познавательная направленность человека в той или иной сфере;
- c) расположенность к какой-либо деятельности, занятиям, а также одаренность в каком-либо отношении;
- d) средняя степень воли, между простым органическим хотением, с одной стороны, и обдуманым решением или выбором — с другой.

13. Представление человека о желаемом образе жизни – это...

- a) мотив;
- b) профессиональный план;
- c) жизненный план.

14. Умение правильно оценить себя - это...

- a) завышенная самооценка;
- b) заниженная самооценка;
- c) адекватная самооценка.

15. Что можно охарактеризовать как «хочу»?

- a) здоровье;
- b) способности;
- c) склонности;
- d) интересы.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5
b	d	c	b	c
6	7	8	9	10
c	d	b	c	c
11	12	13	14	15
b	a	c	c	d

Критерии оценивания:

Отметка	Количество набранных баллов
зачтено	9-15
не зачтено	8 и менее

2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 2. Введение в профессию Приготовитель напитков

1. Основная задача баристы – это...

- A. не мешать кофе вариться
- Б. впечатлить клиента своим мастерством
- В. приготовить вкусный напиток из любых зерен

2. Дольше всего кофе можно хранить:

- A. обжаренным и молотым
- Б. обжаренным, но немолотым
- В. не обжаренным

3. Что такое холдер?

- A. рычаг
- Б. фильтр
- В. сито

4. Сколько видов холдера существует?

- A. 2
- Б. 1
- В. 3

5. Что такое темпер?

- А. инструмент бариста, использующийся для формирования правильной «кофейной таблетки»
- Б. какой-то пресс
- В. оружие

6. Питчер – это...

- А. фильтр
- Б. кувшин для взбивания молока
- В. кувшин для эспрессо

7. Молоко для кофе взбивают:

- А. венчиком
- Б. стимером
- В. гриндером

8. Свежесобранный кофе бариста предпочитают не готовить, потому что:

- А. он будет слишком горький
- Б. аромат и вкус не будут выраженными
- В. напиток будет иметь медовый вкус и аромат

9. Дольше всего кофе можно хранить:

- А. не обжаренным
- Б. обжаренным, но не молотым
- В. обжаренным и молотым

10. Питчер — это...

- А. десерт к эспрессо
- Б. помощник бариста
- В. кувшин для взбивания молока

11. Откуда к нам пришло слово «бариста»?

- А. из США
- Б. из Испании
- В. из Италии

12. Как называется приспособление для заваривания кофе?

- А. пуровер
- Б. френч- пресс
- В. кофеварка

13. Для какого напитка предназначен стакан айриш кофе?

- А. холодный латте
- Б. фрапуччино
- В. Ирландский кофе

14. Что такое «робуста»?

- А. зерна
- Б. кофейное дерево
- В. вид обжарки

15. Какой аксессуар использует бариста для формирования кофейной таблетки в кофе машине:

- А. питтчер
- Б. джиггер
- В. темпер

16. Что из перечисленного не относится к частям кофе машины?

- А. холдер
- Б. стимер
- В. темпер

17. Как называется аксессуар бариста для приготовления измерения «заготовки» таблетки?

- А. темпер
- Б. джиггер
- В. питчер

18. Выберите страну, в которой произрастает кофе:

- А. Бразилия
- Б. Италия
- В. Вьетнам

19. Сколько видов кофе должен уметь готовить бариста?

- А. до 30 видов кофе
- Б. до 40 видов кофе
- В. до 50 видов кофе

20. Сколько способов приготовления кофе существует?

- А. 2
- Б. 3
- В. 4

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	В	Б	В	А	Б	Б	В	А	В
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	Б	В	А	В	В	А	А	Б	В

Критерии оценки:

Отметка	Количество правильных ответов
«5» (отлично)	19-20
«4» (хорошо)	16-18
«3» (удовлетворительно)	13-15
«2» (неудовлетворительно)	менее 13

3. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 3 Кофейня и кофе. Рецепты напитков на основе кофе

1. По вкусу эспрессо должен быть:

- А. кислым, сладким и горьким одновременно
- Б. сладким с кислинкой
- В. кислым с горчинкой

2. Пенка эспрессо должна быть:

- А. матовой, мягкой, однородной
- Б. неоднородной с маленькими пузырьками
- В. однородной, глянцевой и эластичной

3. Правильная температура воды для эспрессо:

- А. не превышает 96 градусов
- Б. 85-75 градусов
- В. 98-100 градусов

4. Эспрессо нужно вливать в чашку:

- А. пока в пенке не начнут появляться пузырьки
- Б. пока экстракция не посветлеет
- В. пока наберется полная чашка

5. Молотый кофе теряет аромат:

- А. за два часа
- Б. за два месяца
- В. за два дня

6. Чтобы лучше ощутить вкус кофе, нужно:

- А. съесть кусочек лимона
- Б. пить маленькими глотками
- В. его сёрпать

7. На языке бариста «мышинные хвостики» — это...

- А. светлые разводы на кофейной пенке
- Б. струйки кофе, которые перетекают из кофейной машины в чашку
- В. струйки взбитого молока, который вливают в кофе

8. Какой из кофейных напитков является американской разновидностью латте с добавлением шоколада?

- А. мокачино
- Б. латте
- В. мокко

9. Чем отличается латте от латте-макиато?

- А. Кофе добавляют в молоко
- Б. Молоко добавляют в кофе
- В. В кофе добавляют сливки

10. Как называется способ приготовления кофе, когда к эспрессо добавляют некоторое количество горячей воды?

- А. американо
- Б. капучино
- В. мокачино

11. Что такое РАФ-кофе?

- А. в кофе добавляют соевое молоко

- Б. двойной эспresso
- В. кофейно-сливочный напиток

12. В каком году был изобретен чайный пакетик?

- А. 1891
- Б. 1904
- В. 1756

13. Что такое эспresso?

- А. напиток из кофе, приготовленный особым способом
- Б. кофе с молоком
- В. двойной эспresso

14. На высоту пенки влияет:

- А. помол зерен
- Б. температура холдера
- В. давление воды

15. Эспresso готовят:

- А. в турке
- Б. в кофе машине
- В. как в турке, так и в кофе машине

16. Сладковатый вкус капучино дает:

- А. двойное кипячение воды
- Б. специальная обжарка зерен
- В. молоко

17. Сколько миллилитров в шоте эспresso?

- А. 15
- Б. 25
- В. 70

18. В какой из этих чашек латте?

- А. сливки+сироп +эспresso
- Б. эспresso + молоко
- В. молоко + эспresso

19. Если клиент просит кофе коретто, что вы ему приготовите?

- А. эспresso + немного ликера
- Б. эспresso + кусочек лимона
- В. два эспresso

20. В какой чашке раф-кофе?

- А. тертый шоколад + мороженное + эспresso
- Б. взбитые сливки + эспresso + сироп
- В. взбитые сливки + виски + эспresso

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	В	А	Б	А	В	Б	А	А	А
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

В	Б	А	В	Б	В	Б	В	А	Б
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Критерии оценки:

Отметка	Количество правильных ответов
«5» (отлично)	19-20
«4» (хорошо)	16-18
«3» (удовлетворительно)	13-15
«2» (неудовлетворительно)	менее 13

4. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 4. Виды чая, приготовление и дегустация

1. Какой чай содержит больше витамина С?

- А. жёлтый
- Б. зелёный
- В. чёрный

2. Какой чай получают путем экстракции чая горячей водой и сушки экстракта?

- А. чай для разовой заварки
- Б. плиточный чай
- В. быстрорастворимый чай

3. Какой чай лучше утоляет жажду?

- А. чёрный
- Б. жёлтый
- В. зелёный

4. Чай УЛУН – это...

- А. неферментированный
- Б. полуферментированный
- В. ферментированный

5. Кто самый крупный производитель чая в мире?

- А. Англия
- Б. Китай
- В. Индия

6. Какая страна является родиной чая?

- А. Индия
- Б. Япония
- В. Китай

7. Для чего изначально использовался чай?

- А. для лечения
- Б. для кормления животных
- В. как краситель

8. Какой чай называют "русским"?

- А. чай с лимоном
- Б. чай с медом
- В. чай с малиной

9. Какой народ пьет чай с молоком или сливками?

- А. Русские
- Б. Англичане
- В. Индийцы

10. Кто был одним из первых любителей чая в Европе?

- А. Король Людовик 14
- Б. Карл 2
- В. Наполеон

11. В котором часу пьют чай англичане?

- А. 19-00
- Б. 17-00
- В. 15-00

12. В какой стране пьют охлажденный чай со льдом?

- А. Китай
- Б. Германия
- В. Индия

13. При каком правителе чай появился в России?

- А. Михаил Федорович Романов
- Б. Иван Грозный
- В. Петр 1

14. Какой город славится самоварами?

- А. Воронеж
- Б. Нижний Новгород
- В. Тула

15. В какую сторону должна смотреть ручка чайной чашки при сервировке стола?

- А. вправо
- Б. в любую сторону
- В. влево

16. В каком сорте чая содержится меньше всего кофеина?

- А. в белом
- Б. в красном
- В. в зеленом

17. Какой чай является самым полезным?

- А. черный
- Б. белый
- В. зеленый

18. В каком году был изобретен чайный пакетик?

- А. 1891
- Б. 1904
- В. 1756

19. Когда отмечается День чая?

- А. 15 декабря
- Б. 6 февраля
- В. 25 января

20. В какой стране больше всего пьют чай?

- А. Китай
- Б. Индия
- В. Турция

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	А	Б	В	Б	В	А	А	Б	А
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	В	А	В	А	А	Б	Б	А	В

Критерии оценки:

Отметка	Количество правильных ответов
«5» (отлично)	19-20
«4» (хорошо)	16-18
«3» (удовлетворительно)	13-15
«2» (неудовлетворительно)	менее 13

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация по Программе представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, по профессии 17192 Приготовитель напитков, состоящего из проверки теоретических знаний (тестирование) и практической части (практическая квалификационная работа).

По результатам итоговой аттестации за каждый вид работы выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») в соответствии с формами контроля.

Итоговая отметка представляет собой среднее арифметическое по результатам проверки теоретических знаний и практической квалификационной работы. В случае дробного числа, отметка округляется в пользу обучающегося.

Время, отведенное на проведение

- проверки теоретических знаний – 1 акад. час,
- практической квалификационной работы с применением механизма демонстрационного экзамена - 3 акад. часа.

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

**1. Типовые задания для проверки теоретических знаний
(тестирование)**

1. Клиент попросил «доппио». Что он хочет?

- А. кофе без кофеина
- Б. двойной эспрессо
- В. кофе с ликером

2. На основе какого напитка готовится латте?

- А. капучино
- Б. американо
- В. эспрессо

3. Максимально допустимая температура взбитого молока для капучино:

- А. 70 °С
- Б. 98 °С
- В. 60 °С

4. К какому виду напитка относятся эти названия: корто, лунго, классический, ристретто, доппио?

- А. флэт-уайт
- Б. эспрессо
- В. фраппе

5. Какие факторы влияют на приготовление качественного эспрессо?

- А. степень помола
- Б. объём чашки
- В. время пролива (время приготовления)

6. Если нет кофе машины, а хочется эспрессо, как его можно приготовить?

- А. добавить 2-3 ложки растворимого кофе и залить его кипятком
- Б. сварить молотый кофе в турке
- В. в кипящее молоко высыпать молотый кофе и сварить напиток

7. В какой классический рецепт эспрессо добавляют горячую воду, чтобы получить новый кофейный напиток?

- А. латте
- Б. американо
- В. фраппе

8. Большим поклонником кофе был Людвиг ван Бетховен. Сколько нужно взять зерен обжаренного кофе, чтобы приготовить его по-бетховеновски?

- А. 30
- Б. 10
- В. 60

9. Какая страна является родиной холодного чая?

- А. Швейцария
- Б. Мексика
- В. Франция

10. Что нужно убавить в рецепте эспрессо, чтобы получить кофе ристретто?

- А. количество сахара
- Б. количество воды
- В. количество молока

11. Чем отличается капучино от латте?

- А. у капучино более плотная и густая пенка
- Б. в латте больше молока, чем в капучино
- В. капучино подают в чашках, латте в айриш-бокалах

12. В каком сорте чая содержится меньше всего кофеина?

- А. в белом
- Б. в красном
- В. в зеленом

13. Что нужно добавить к кофе, чтобы получить напиток по-явански?

- А. апельсиновую цедру
- Б. какао
- В. лимон

14. Как называется кофе, рецепт которого специально для своего клиента-завсегдатая разработал бариста московского магазина «Кофе бин»? В состав входит эспрессо со сливками, ванильный сахар и взбивается паром прямо в чашке.

- А. эгг-ног
- Б. Берлинский меланж
- В. раф кофе

15. Принято считать, что рецепт кофе с мороженым глясе родился в ...

- А. Австрии
- Б. России
- В. Японии

16. Что из этого напиток из кофе и молока с добавлением какао или шоколада?

- А. глясе
- Б. фраппучино
- В. мокачино

17. Для чего к эспрессо подают стакан воды?

- А. чтобы запить эту горечь скорее
- Б. вода нужна для того, чтобы очистить вкусовые рецепторы и почувствовать максимум от своего кофе
- В. чтобы запить эту горечь скорее

18. Чем отличается американо от кофе по-американски?

- А. американо — это горячая вода и эспрессо, а кофе по-американски заваривают в фильтр-кофе машине
- Б. американо готовят путем длительной экстракции, а кофе по-американски — с добавлением корицы
- В. ничем не отличается

19. Сладкий и шелковистый раф-кофе — знаете, где он был впервые придуман?

- А. В Нью-Йорке, в известной кофейне To-Go на Уолл-стрит
- Б. В Амстердаме, как и все кофейные напитки
- В. Сложно в это поверить, но он был придуман в Москве московскими бариста, работавшими тогда в Coffee Bean

20. Сколько граммов кофе идёт для приготовления 1-го эспрессо?

- А. 8 гр.
- Б. 30 гр.
- В. 25 гр.

21. Какой из этих кофейных напитков самый крепкий?

- А. лунго
- Б. классический эспрессо
- В. ристретто

22. Эспрессо нужно вливать в чашку:

- А. пока в пенкене начнут появляться пузыри
- Б. пока экстракция не посветлеет
- В. пока наберется полная чашка

23. Как экстракция связана с давлением?

- А. давление среднее – тем быстрее (интенсивнее) пройдет экстракция
- Б. чем выше давление – тем быстрее (интенсивнее) пройдет экстракция
- В. чем ниже давление – тем быстрее (интенсивнее) пройдет экстракция

24. Каппинг – это...

- А. это дегустация кофе
- Б. заваривание кофе во френч-прессе
- В. темперовка кофе

25. Сладковатый вкус капучино дает:

- А. двойное кипячение воды
- Б. специальная обжарка зерен
- В. молоко

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Б	В	В	Б	А	Б	Б	В	А	Б	Б	А

13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Б	В	А	В	Б	А	В	А	А	Б	Б	А	В

Критерии оценки:

Отметка	Количество правильных ответов
«5» (отлично)	22-25
«4» (хорошо)	19-21
«3» (удовлетворительно)	15-18
«2» (неудовлетворительно)	14 и менее

2. Типовое задание для практической квалификационной работы

1. Приготовить 2 порции кофе, 1 порция с использованием молока, 1 порция без использования молока.
2. Из предложенных ингредиентов составить и приготовить фантазийный кофе.
3. Произвести дегустацию чая.

Критерии оценивания:

Отметка	Уровень выполнения задания
«5» (отлично)	Задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности
«4» (хорошо)	Допущено отклонение от необходимой последовательности выполнения задания, не влияющее на правильность конечного результата
«3» (удовлетворительно)	На выполнение задания затрачено много времени, показаны знания теоретического материала, но были затруднения и неточности в выполнении
«2» (неудовлетворительно)	Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью

Составитель Программы:

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Экспертиза программы в ПОО - методист отделения ДПО Шлейкина Н.И.
(должность) (фамилия, инициалы)

«___» _____ 20__ года

(подпись)

Экспертиза программы в ЦОПП – методист ЦОПП ТО
(должность)

Морозова Н.Л.
(фамилия, инициалы)

«22» марта 2024 года

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ

**к основной программе профессионального обучения,
опережающей профессиональной подготовки по профессиям
рабочих, должностям служащих, направленной на получение
первой профессии для лиц, являющихся обучающимися
общеобразовательных учреждений Тюменской области,
по профессии
17192 Приготовитель напитков,
наименование программы
«Бариста»**

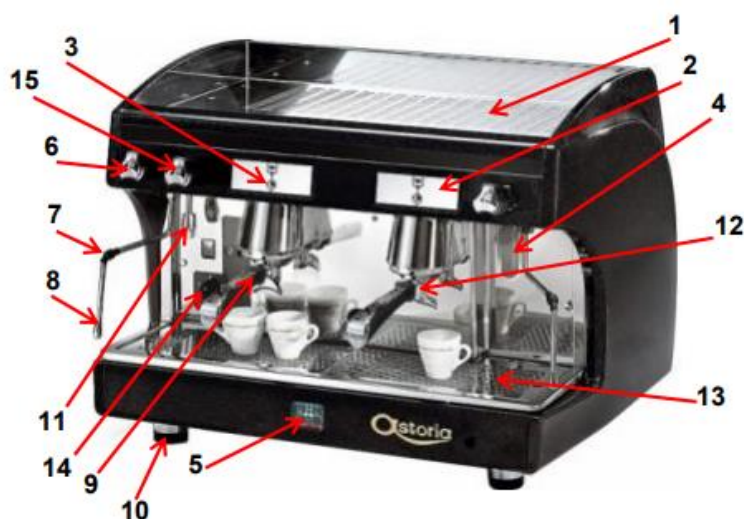
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Модуль 1. Введение в профессию Приготовитель напитков

Тема: Устройство, принцип действия и правила эксплуатации кофемашины

Практическое занятие № 1

Цель, задачи практического занятия: Применение знаний по принципу действия и устройству кофемашины «Astoria»



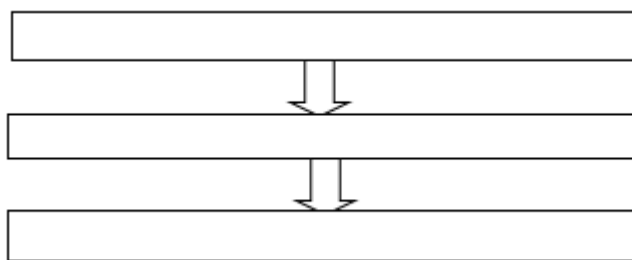
1. Поверхность для нагревания чашек.
2. Кнопочная панель кофемашины с ручным управлением.
3. Кнопка ручной подачи воды (ДИСПЛЕЙ).
4. Оптический датчик уровня воды в бойлере.
5. Манометр.
6. Ручка пара.
7. Защитная насадка.
8. Насадка пара.
9. Фильтродержатель на 2 порции кофе.
10. Регулируемая лапка.
11. Выпускная трубка горячей воды.
12. Фильтродержатель на 1 порцию кофе.
13. Решётка-подставка для чашек.
14. Выключатель
15. Регулятор горячей воды.

рис.1

Задание 1: Заполните таблицу, используя данные рисунка 1.

Основные части и детали машины	Назначение основных частей и деталей

Задание 2: Распишите этапы подготовки кофемашины к работе.



Задание 3: Заполните таблицу: Основные правила безопасного пользования кофемашиной.

1	
2	
3	
4	

Технология выполнения: выполнение согласно заданию.

Требования к качеству: Точность выполнения работ и соответствие целям и задачам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль 1. Введение в профессию Приготовитель напитков

Тема: Устройство, принцип действия и правила эксплуатации кофемолки «Arach»

Практическое занятие № 2

Цель, задачи практического занятия: Закрепить знания по устройству и принципу действия кофемолки «Arach»

Задание 1: Заполните таблицу «Устройство кофемолки»

Основные узлы	Характеристика

Устройство кофемолки электрической.



1. Крышка бункера для кофейных зёрен
2. Бункер для кофе.
3. Закрывающий вентилятор кофейного бункера.
4. Крышка дозатора.
5. Дозатор.
6. Ручка дозатора.
7. Темпер.
8. Кнопка включения/выключения.
9. Шлифовальная плита.
10. Корпус кофемолки.

Задание 2: Перечислите основные правила эксплуатации кофемолки «Arach»

№ п/п	Правила эксплуатации
1	
2	

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль 2 Кофейня и кофе. Рецепты напитков на основе кофе.

Тема: Виды помола кофе. Альтернативные способы заваривания кофе.

Практическое занятие № 3

Цель, задачи практического занятия: Закрепление знаний по видам помола кофе и способом заваривания

Наименование работ: выполнить задания по алгоритму

Задание 1: Заполните таблицу «Виды кофе для помола»

Вид кофе	Характеристика

Задание 2: Заполните таблицу «Виды помола кофе»

Вид помола	Использования

Задание 3: Заполните таблицу «Альтернативные способы заваривания кофе»

Способ заваривания кофе	Оборудования инвентарь

Технология выполнения: выполнение согласно заданию

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль 2. Кофейня и кофе. Рецепты напитков на основе кофе.

Тема: Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе

Практическое занятие № 4

Цель, задачи практического занятия: Составить технологическую карту кофе «Мокко».

Наименование работ: Составить по шаблону технологическую карту приготовления кофе «Мокко».

Задание: Используя данные из списка необходимых ингредиентов, составьте технологическую карту с количеством ингредиентов для приготовления кофе «Мокко». Посчитайте необходимое количество на 5 порций.

Список необходимых ингредиентов: кофе эспрессо -50 мл, молоко -55 мл, шоколад - 60 г, сливки 33% 100 г, сахар – 5 г

Технологическая карта кофе «Мокко».

: № п/п	Наименование продуктов/материалов	Ед. измерения	Кол-во на 1 порцию	Кол-во на 5 порции
1	2	3	4	5
1	Сливки	грамм	100	500
2				
3				
4				
5				
6				

Технология выполнения:

В столбец 2 впишите название ингредиента.

В столбец 3 впишите единицу измерения: например, граммы, килограммы, литр.

В столбец 4 впишите количество ингредиента.

В столбец 5 посчитайте и впишите количество ингредиента на пять порций.

Пример представлен в строке 1.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Модуль 3. Виды чая, приготовление и дегустация.

Тема: Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе чая.
Чайное меню

Практическое занятие № 5

Цель, задачи практического занятия: Составить технологическую карту приготовления апельсинового чая с мятой

Наименование работ: Составить по шаблону технологическую карту приготовления чая апельсинового с мятой

Задание: Используя данные из списка необходимых ингредиентов, составьте технологическую карту с количеством ингредиентов для приготовления апельсинового чая с мятой. Посчитайте необходимое количество на 5 и 25 порций.

Список необходимых ингредиентов: чай черный - 5 г, апельсин – 50 г, мята свежая -1 г, мед -5 г

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Ед. измерен	Кол-во на 1 порцию	Кол-во на 5 порций	Кол-во на 25 порций
1	Сахар	г	10	50	250
2					
3					
4					
5					

Задание: Изучить рецептуру, составить технологическую карту.

Технология(и) выполнения:

В столбец 2 впишите название ингредиента.

В столбец 3 впишите единицу измерения: например, граммы, килограммы, литр.

В столбец 4 впишите количество ингредиента.

В столбец 5 посчитайте и впишите количество ингредиента на 5 и 25 порций.

Пример представлен в строке 1.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Практическое обучение

Тема: Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции.
Приготовление кофе эспрессо

Практическое занятие (ПО.01) №6

Цель, задачи практического занятия: Научиться правильно готовить кофе эспрессо

Наименование работ: Подготовка кофе машины, кофемолки. Приготовление кофе эспрессо. Подача кофе

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе - зерно, молотый	37,5	187,5	гр.
2	Сахар-рафинад	50	250	гр.
3	Кофейная пара для эспрессо	5	25	шт.
4	Ложка кофейная	5	25	шт.
5	Кофемашина	1	1	шт.
6	Кофемолка	1	1	шт.

Задание: Подготовить кофемашину и кофемолку к работе. Приготовить кофе эспрессо и осуществить подачу.

Технология выполнения: В холдер кофе машины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофе машины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Время экстракции для эспрессо 19-25 секунд. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера. Осуществляется подача – в кофейной чашке для эспрессо, сахар-рафинад – отдельно на блюдце.

Требования к качеству:

Внешний вид – крема - орехового цвета с золотистым оттенком, кремовой консистенции.

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, со сбалансированной горчинкой и кислинкой.

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Практическое обучение

Тема: Приготовление кофе лунго

Практическое занятие (ПО.01) №7

Цель, задачи практического занятия: Научиться правильно готовить кофе лунго,

Наименование работ: Подготовка кофе машины, кофемолки. Приготовление кофе лунго. Подача кофе

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе - зерно, молотый	37,5	187,5	гр.
2	Сахар-рафинад	50	250	гр.
3	Чашка с блюдцем 200 мл	5	25	шт.
4	Ложка кофейная	5	25	шт.
5	Кофемашина	1	1	шт.
6	Кофемолка	1	1	шт.

Задание: Подготовить кофемашину и кофемолку к работе. Приготовить кофе лунго и осуществить подачу.

Технология выполнения: Кофе лунго готовят в кофе машине. Рецепт является ближайшим родственником эспрессо, но лунго имеет больший объем. Это отражено и в названии напитка. Лунго, в переводе с итальянского означает «длинный, долгий», поэтому рецепт иногда именуют длинным эспрессо.

В холдер кофемашины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Время экстракции для лунго увеличивается и составляет 50-60 секунд. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера. Осуществляется подача – в кофейной объем 200 мл, сахар-рафинад – отдельно на блюдце.

Требования к качеству:

Внешний вид – крема - орехового цвета с золотистым оттенком, кремовой консистенции.

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, со сбалансированной горчинкой и кислинкой.

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Практическое обучение

Тема: Приготовление кофе американо

Практическое занятие (ПО.01) №8

Цель, задачи практического занятия: Научиться правильно готовить кофе американо

Наименование работ: Применение знаний по приготовлению кофе американо на кофе машине, подача кофе

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе - зерно, молотый	37,5	187,5	гр.
2	Сахар-рафинад	50	250	гр.
3	Вода питьевая	650	3250	гр.
4	Питчер 0,35 л	1	1	шт.
5	Чашка с блюдцем 200 мл	5	25	шт.
6	Ложка чайная	5	25	шт.
7	Кофемашина	1	1	шт.
8	Кофемолка	1	1	шт.

Задание: Подготовить кофемашину и кофемолку к работе. Приготовить кофе американо и осуществить подачу.

Технология выполнения: В холдер кофе машины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера. Добавляют воду по норме.

Подача – чашка 200 мл, сахар-рафинад – отдельно на блюдце.

Требования к качеству:

Внешний вид – на поверхности кофе - пенка золотистого цвета, кремовой консистенции.

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, со сбалансированной горчинкой и кислинкой.

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Практическое обучение

Тема: Приготовления пены для капучино

Практическое занятие (ПО.02) №9

Цель, задачи практического занятия: Применение знаний по технике взбивания молока и приготовление пены для капучино.

Наименование работ: Организация рабочего места бариста, взбивание молока, приготовление пены для капучино

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Молоко 3,2%	750	3750	мл.
2	Кофемашина	1	1	шт.
3	Питчер 0,35 мл	2	2	шт.

Задание: Подготовить кофемашину к работе (капучинатор). Подготовить чистый питчер для молока (джаг). Подготовить молоко.

Технология выполнения:

Необходимо, чтобы молоко соответствовало следующим требованиям:

- пастеризованное;
- охлаждённое до 3–4° выше нуля;
- содержание белка 2,8–3,8%;
- жирность от 3%.

Процесс взбивания состоит из следующих этапов:

- Наливают молоко в питчер. Молока должно быть на 1 см меньше, чем высота начала носика.
- Размещают конец капучинатора под углом 45° около стенки питчера. Она должна смотреть немного в сторону от центра молочника. Глубина до 1 см.
- Когда конец капучинатора погружён в молоко, включают аппарат на подачу пара. Питчер держат за дно, чтобы следить за температурой молока.
- Держать капучинатор, чтобы молоко вращалось в вихре, и было слышно шипение.
- Постепенно капучинатор опускается глубже, чтобы поддерживался нужный звук.
- Контролируют температуру дна питчера. Если дно тёплое, приступают ко второй фазе.
- Погружают капучинатор ниже, чтобы исчезло шипение, но молоко вращалось дальше. Обычно происходит на высоте 1 см от дна питчера.
- Температура молока не должна быть выше +75°.
- Отключают подачу пара, и вынимают капучинатор из молока.
- Чтобы пена имела однородную консистенцию, взбалтывают питчер лёгкими движениями, и периодически постукивать питчером по столу.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с технологией выполнения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Практическое обучение

Тема: Приготовление кофе капучино

Практическое занятие (ПО.02) №10

Цель, задачи практического занятия: Приготовление кофе капучино на кофе машине, подача кофе.

Наименование работ: Подготовка кофемашины, кофемолки. Приготовление кофе, взбивание молока. подача кофе.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе - зерно, молотый	37.5	187,5	гр.
2	Саха- рафинад	50	250	гр.
3	Молоко 3,2%	750	3750	мл.
4	Питчер 0,35 мл	2	2	шт.
5	Чашка с блюдцем 220 мл	5	25	шт.
6	Ложка чайная	5	25	шт.
7	Кофемашина	1	1	шт.
8	Кофемолка	1	1	шт.

Задание: Приготовить кофе капучино

Технология выполнения: В холдер кофемашины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. Подготовленный холдер вставляют в группу кофемашины, подогретую чашку ставят под фильтр и пускают кипяток. В охлажденный питчер заливают порцию молока и подставляют к капучинатору. Погружают капучинатор в молоко не более, чем на 3 см. Держат емкость под углом в 45 градусов. Когда образовалась плотная пена, молоко выливают в эспрессо. подача – в большой чашке 220 мл, сахар-рафинад – отдельно на блюде.

Требования к качеству:

Внешний вид – пенка - цвета кофе с молоком, кремовой консистенции.

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, со сбалансированной горчинкой и кислинкой.

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Практическое обучение

Тема: Приготовление кофе латте

Практическое занятие (ПО.02) №11

Цель, задачи практического занятия: Применение знаний по организации рабочего места бариста, приготовление кофе латте на кофемашине, подача кофе

Наименование работ: Подготовка кофе машины, кофемолки. Приготовление кофе латте. подача кофе.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе - зерно, молотый	37,5	187,5	гр.
2	Сахар-рафинад	50	250	гр.
3	Молоко 3,2%	850	4250	мл.
4	Питчер 0,15 мл	2	2	шт.
5	Питчер 0,35 мл	2	2	шт.
6	Бокал айриш	5	25	шт.
7	Блюдце	5	25	шт.
8	Ложка чайная	5	25	шт.
9	Кофемашина	1	1	шт.
10	Кофемолка	1	1	шт.

Задание: Подготовить кофемашину и кофемолку к работе. Приготовить кофе латте и осуществить подачу.

Технология выполнения: В холдер кофемашины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Порция молотого кофе экстрагируется кофемашинной в течение 20-25 секунд в хорошо прогретый питчер. Параллельно взбивают порцию молока в питчере. Кофе наливают в чашку, сверху заливают горячее молоко с пенкой.

Требования к качеству:

Внешний вид – кофе латте налит в чашку, сверху в чашке – пышная устойчивая пенка, на поверхности – рисунок из кофе.

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, молока, без постороннего привкуса

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе, молока, без постороннего запаха

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Практическое обучение

Тема: Приготовление трехслойного латте-макиато.

Практическое занятие (ПО.03) №12

Цель, задачи практического занятия: Применение знаний по организации рабочего места бариста, приготовление кофе латте-макиато на кофемашине, подача кофе.

Наименование работ: Подготовка кофемашины, кофемолки. Приготовление кофе латте-макиато. подача кофе.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе – зерно, молотый	37,5	187,5	гр.
2	Сахар-рафинад	50	250	гр.
3	Молоко 3,2%	850	4250	мл.
4	Питчер 0,15 мл	2	2	шт.
5	Питчер 0,35 мл	2	2	шт.
6	Бокал айриш	5	25	шт.
7	Блюдце	5	25	шт.
8	Ложка чайная	5	25	шт.
9	Кофемашина	1	1	шт.
10	Кофемолка	1	1	шт.

Задание: Подготавливают кофемашину и кофемолку к работе. Взбивают порцию молока, приготавливают порцию кофе, заливают кофе поверх пены осуществляют подачу.

Технология выполнения: Взбивают порцию молока. Заливают в айриш бокал взбитое молоко. В холдер кофемашины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Порция молотого кофе экстрагируется кофемашинной в течение 20-25 секунд в хорошо прогретый питчер. Аккуратно заливают кофе поверх пены. Темное пятно закрывают слоем пены.

Требования к качеству:

Внешний вид – кофе латте-макиато состоит из трех слоев, сверху украшен вспененным молоком.

Вкус– приятный, характерный для крепкого кофе, молока.

Запах– приятный, характерный для крепкого кофе, молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Практическое обучение

Тема: Приготовление кофе-раф

Практическое занятие (ПО.03) №13

Цель, задачи практического занятия Применение знаний, приготовлению и подаче кофе-раф

Наименование работ: Приготовление кофе эспрессо, взбивание сливок. Подача раф-кофе

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе – зерно, молотый	80	400	гр.
2	Сливки 15%	1,0	5,0	мл.
3	Сахар ванильный	25	125	гр.
4	Шоколад	0,5	2,5	мл.
5	Сироп ванильный	25	125	гр.
6	Кофемашина	1	1	шт.
7	Кофемолка	1	1	шт.
8	Питчер	1	1	шт.
9	Барная ложка	1	1	шт.

Задание: Подготавливают кофемашину и кофемолку к работе. Приготавливают порцию двойного эспрессо, взбивают порцию сливок со льдом в шейкере

Технология выполнения:

1. Предварительно прогреть бокал или чашку
2. В питчер добавить 100 мл нежирных сливок, 5 г ванильного сахара и 25 мл эспрессо
3. Тщательно взбить с помощью паротвода до получения воздушной пенки
4. Перелить напиток в подогретую посуду, по желанию украсить корицей

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания. Чтобы вкус и текстура напитка напоминала пломбир или крем-брюле.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Практическое обучение

Тема: Приготовления напитков на основе чая. Клюквенно-апельсиновый чай
Практическое занятие (ПО.04) №14

Цель, задачи практического занятия: Приготовить и выполнить подачу чая

Наименование работ: Приготовление и оформление напитков на основе чая

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Клюква	80	400	гр.
2	Апельсин	170	850	гр.
3	Имбирь	15	75	гр.
4	Корица (палочка)	1	5	шт.
5	Мёд	50	250	гр.
6	Чай зеленый	10	50	гр.
7	Вода	1,7	8,5	л.
8	Чашка «Айриш кофе»	5	25	шт.
9	Ложка чайная	5	25	шт.
10	Термопот	1	1	шт.
11	Чайник заварной	1	1	шт.
12	Мадлер	1	1	шт.
13	Кастрюля	1	1	шт.
14	Плита	1	1	шт.

Задание: Приготовление Клюквенно-апельсинового чая

Технология выполнения: Подготавливают необходимые ингредиенты. Воду доводят до кипения. Апельсины хорошо промывают, заливают крутым кипятком и оставляют на пару минут. Затем сливают воду, апельсин обсушивают бумажным полотенцем, разрезают пополам и нарезают тонкими ломтиками. Клюкву промывают, имбирь очищают и натирают на мелкой терке. В кастрюлю выкладывают нарезанные апельсины и подготовленную клюкву. Мадлером разминают фрукты и ягоды, чтобы они отдали свой сок. Вливают в кастрюлю холодную воду и нагревают, доводят до кипения. Добавляют натёртый имбирь, зелёный чай и палочку корицы. Перемешивают и доводят до кипения. Накрывают крышкой и дают чаю настояться 15 минут. Добавляют в кастрюлю мёд. Порционируют чай по кружкам.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Практическое обучение

Тема: Приготовления напитков на основе чая. Коктейль «Сладкие грезы»

Практическое занятие (ПО.04) №15

Цель, задачи практического занятия: Приготовление, подача и оформление коктейля «Сладкие грезы»

Наименование работ: Приготовление и оформление напитков на основе чая

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Чай зеленый	10	50	гр.
2	Ванильное мороженое	200	1000	гр.
3	Чашка «Айриш кофе»	5	25	шт.
4	Ложка чайная	5	25	шт.
5	Термопот	1	1	шт.
6	Чайник заварной	1	1	шт.
7	Сироп сахарный	200	1000	гр.

Задание: Приготовление коктейля «Сладкие грезы»

Технология выполнения:

1. Зеленый чай залить водой, нагретой до 85 градусов Цельсия, дать ему настояться и чуть остыть в течение 15 минут;
2. Ягоды клубники промыть, отделить плодоножки, нарезать на кусочки;
3. Положить в высокие бокалы: по 2 ст. л. мороженого, по 2 ст. л. сливок, по 1 ч. л. сиропа;
4. Добавить в бокалы дольки клубники, разлить по 200 мл заваренного зеленого чая в каждый из них, слегка перемешать;
5. По желанию, сверху коктейль также украсить дольками клубники.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.