

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

УТВЕРЖДАЮ

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



Е.Шпак

20 20 г.

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих для школьников
по профессии 17192 Приготовитель напитков- 3 разряд**

**наименование программы:
«Бариста»**

г. Тюмень, 2020 год

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии 17192 Приготовитель напитков- 3 разряд**

**наименование программы:
«Бариста»**

Цели реализации программы

Программа профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего различного возраста для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования по профессии

Цель программы профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки - осуществление мероприятий по профессиональной ориентации лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях, а также обучения их первой профессии.

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 17192 Приготовитель напитков

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда, развитие имиджа региона как территории гостеприимства.

Опережающее обучение достигается включением в программу международных требований к профессии 17192 Приготовитель напитков, отраженных в стандарте компетенции Ресторанный сервис (техническое описание компетенции Ворлдскиллс «Ресторанный сервис»), а также формированием первоначальных навыков приготовления, оформления и подачи кофе.

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:

- профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н)
- спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис».
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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: 3 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

2.2.1.Знать:

З-1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

З-2 Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания

З-3 Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.

З-4 Необходимые дополнения к напиткам

З-5 Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков

З-6 Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей прочими напитками

З-7 Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования

З-8 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2.2.2.Уметь:

У-1 Подавать и убирать различные виды кофе

У-2 Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.

У-3 Сервировать кофе на банкетах и приемах

У-4 Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания

У-5 Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками

У-6 Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

2.2.3. Обладать профессиональными компетенциями

ПК-1 Разработка чайного и кофейного меню

2.2.4. Владеть трудовыми действиями (ТД1):

ТД 1 Разработка кофейного меню

ТД 2 Обслуживание гостей предприятий питания напитками

Содержание программы

Категория слушателей: Обучающиеся общеобразовательных учреждений 6-11 классов.

Трудоемкость обучения: 56 ак.часа(ов).

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

3. Структура и содержание программы

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе				промеж. и итоговый контроль	консультации	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	10	11	
I	Курс ЦОПП Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	6		6							
II	Курс ПОО	44	8								
1	Теоретическое обучение	16	8								
1.1.	Модуль 1 Основы профессии бариста	4	3		1			1			Зачет
1.2.	Модуль 2. Общие сведения о кофе	12	4		8			1			Зачет
2.	Практическое обучение	28			28						
3.	Итоговая аттестация										
3.1	Консультация	2									
3.2.	Квалификационный экзамен, в том числе	4									
3.2.1	Тестирование							1			Квалификационный экзамен
3.2.2	Демонстрационный экзамен							3			
	ИТОГО:	56	7	6	37			6			

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
I.	Курс ЦОПП Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	Выбор профессии для старшеклассников и студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личностные черты и интересы; изменения в современном мире; ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, и как с их помощью наметить карьерную траекторию.		6	
1.	Теоретическое обучение		16		
1.1	Модуль 1. Основы профессии бариста		4		
1.1.1.	Тема 1.1. Обязанности, специфика работы.	Содержание Обязанности, специфика работы. Основы профессиональной этики бариста.	2		3-1, 3-2, 3-3
1.2.	Тема 1.2. Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков.	Содержание	1		3-3, 3-7
		Необходимый инвентарь для работы бариста			
		Практическое занятие 1. Устройство оборудования, использования инвентаря	1		У-2
	Зачет по модулю 1.		1		
2.1.	Модуль 2. Общие сведения о кофе		12		
2.1	Тема 2.1. История кофе. Этапы производства кофе.	Содержание	1		3-2, 3-4, 3-5
		История кофе. Этапы производства кофе. Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола. Влияние внешних факторов на вкус кофе.			
		Практическое занятие 2. Помол кофе Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	1		У-1, У-3, У-4, У-5, У-6
2.2.	Тема.2.2. Принципы	Содержание	1		3-1 – 3-8

	работы и эксплуатации кофе-машины.	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, Принципиальные различия в механизмах и вкусах.			
		Практическое занятие 3. Основные части кофе машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной.	1		У-1, У-3, У-4, У-5, У-6
2.3.	Тема 2.3. Организация работы в баре.	Содержание Организация работы в баре. Правила и технологии приготовления основных напитков – эспрессо, капучино, латте.	1		3-1 – 3-8
		Практическое занятие 4. Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: Эспрессо, Американо, Латте, Макиато, Капучино Уборка рабочего места	1		У-1, У-3, У-4, У-5, У-6
2.4.	Тема 2.4. Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	Содержание Технологии и рецептуры приготовления напитков на основе кофе.	1		3-2, 3-4, 3-5, 3-6
		Практическое занятие 5. Составление рецептов, технологических карт на напитки на основе кофе	1		У-1, У-3, У-4, У-5, У-6
		Практическое занятие 6. Создание трафарета для искусства латте-арт с использованием программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator	4		ПК-1
Зачет по модулю 2.			1		
II.	Практическое обучение		28		ПК-1, ТД-1 – ТД-2
III	Итоговая аттестация				
3.1.	Консультация				
3.2.	Квалификационный экзамен:		4		
3.2.1.	Тестирование		1		
3.2.2.	Демонстрационный экзамен		3		
Всего			50	6	

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Практическое обучение	28	
ПО.01	1.Основные части кофе машины, принцип работы кофемолки и кофемашины. 2.Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции.	2	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.02	1.Приготовление кофе «Эспрессо». 2.Приготовление кофе «Лунго», «Американо».	4	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.03	1. Молоко и его особенности. Техника взбивания молока 2. Процесс приготовления пены для капучино	4	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.04	1.Приготовление кофе «Капучино». 2.Приготовление кофе «Латте».	4	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.05	1.Приготовление трехслойного латтемакиато 2.Латте-арт.Базовые фигуры классического латте-арт	4	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.06	1.Коктейль «Ирландский кофе» (Irishcoffee).	4	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.07	1.Приготовление и оформление фантазийного кофе.	4	ПК-1, ТД-1 – ТД-2
ПО.08	1.Приготовления напитков на основе кофе-эспрессо и кофейных коктейлей	2	ПК-1, ТД-1 – ТД-2

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модули 1,2; ПО.01; ПО.02; ПО.3.
2 неделя	Производственное обучение, тема ПО.04;
3 неделя	Производственное обучение, тема ПО.05;
4 неделя	Производственное обучение, тема ПО.06;
5 неделя	Производственное обучение, тема ПО.07;
6 неделя	Производственное обучение, тема ПО.08;
7 неделя	Квалификационный экзамен: Тестирование Практический экзамен

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

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения 1	Вид занятий 2	Наименование оборудования, программного обеспечения 3
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-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; - шпажки коктейльные для украшения; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - трубочки коктейльные
	Практические занятия, Демонстрационный экзамен	<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;

		<ul style="list-style-type: none"> - шпажки коктейльные для украшения; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - трубочки коктейльные
--	--	---

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Законодательные и нормативные документы:

5.2. Основная литература:

1. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
2. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

5.3. Дополнительная литература:

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура взаимодействия: учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 64 с. – (Торговля, сервис).
2. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / Г.М. Шеламова. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.

5.4. Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 - техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Ресторанный сервис»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Ресторанный сервис».

6. Оценка качества освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки *по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено».*

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

1. По вкусу эспрессо должен быть:

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

2. Основная задача баристы:

- А. Не мешать кофе вариться
- Б. Впечатлить клиента своим мастерством
- В. Приготовить вкусный напиток из любых зерен

3. Пенка эспрессо должна быть:

- А. Матовой, мягкой, однородной
 - Б. неоднородной с маленькими пузырьками
 - В. однородной, глянцевой и эластичной
- 4. Правильная температура воды для эспрессо**
- А. не превышает 96 градусов
 - Б. 85-75 градусов
 - В. 98-100 градусов
- 5. Дольше всего кофе можно хранить**
- А. обжаренным и молотым
 - Б. обжаренным, но немолотым
 - В. не обжаренным

Эталон ответов:

1	2	3	4	5
А	А	В	А	В

2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 2.

- 1. Молоко для кофе взбивают**
- А. Венчиком
 - Б. Стимером
 - В. Гриндером
- 2. Молотый кофе теряет аромат**
- А. За два часа
 - Б. За два месяца
 - В. За два дня
- 3. Основная задача баристы**
- А. Впечатлять, гостя свои мастерством
 - Б. Не мешать кофе вариться
 - В. Приготовить вкусный напиток из любых зерен
- 4. Чтобы лучше ощутить вкус кофе, нужно**
- А. съесть кусочек лимона
 - Б. Пить маленькими глотками
 - В. Его сэрбать
- 5. На языке баристы «мышинные хвостики» — это**
- А. светлые разводы на кофейной пенке
 - Б. струйки кофе, которые перетекают из кофемашины в чашку
 - В. струйки взбитого молока, который вливают в кофе

Эталон ответов:

1	2	3	4	5
Б	А	Б	В	Б

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из

- 1) тестирования,

- 2) демонстрационного экзамена по профессии (17192 Приготовитель напитков) компетенции «Ворлдскиллс» Ресторанный сервис

Время, отведенное на проведение

- 1) тестирования – 1 ак.час(а),
2) демонстрационного экзамена по компетенции Ресторанный сервис - 3 ак.(час(а))

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. Эспрессо нужно вливать в чашку

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

2. По вкусу эспрессо должен быть

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

3. Пенка эспрессо должна быть

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

4. Правильная температура воды для эспрессо

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

5. Дольше всего кофе можно хранить

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

6. На языке баристы «мышинные хвостики» — это

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

7. Питчер — это

- А. Помощник бариста
Б. Кувшин для взбивания молока
В. Десерт к эспрессо

8. Эспрессо готовят

- А. В кофе машине
Б. Как в турке так и в кофе машине
В. В турке

9. На высоту пенки влияет

- А. Помол зерен
Б. Давление воды
В. Температура холдера

10. Сладковатый вкус капучино дает

- А. Двойное кипячение воды
Б. Специальная обжарка зерен

В. Молоко

11. Свежесорванный кофе баристы предпочитают не готовить, потому что

А. Он будет слишком горьким

Б. Напиток будет иметь медный вкус и аромат

В. Аромат и вкус будет не выраженным

Эталон ответов:

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

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

Модуль 1. Приготовить 2 порции кофе, 1 порция с использованием молока, 1 порция без использования молока

Модуль 2. Из предложенных ингредиентов составить и приготовить фантазийный кофе

Составитель(и) программы:

Воронова Л.Л. преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Шлейкина Н.И., методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

ПРИЛОЖЕНИЕ

**к программе профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии
(17192 Приготовитель напитков- 3 разряд)
наименование программы
«Бариста»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Модуль Основы профессии бариста

Тема Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков

Практическое занятие (ПО) № 1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний по оборудованию, инвентарю и посуде для приготовления кофе и кофейных напитков на практике

Наименование работ: Знакомство рабочим местом бариста, с оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления кофе и кофейных напитков.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофемашина	1	1	Шт.
2	Кофемолка	1	1	Шт.
3	Темпер	1	1	Шт.
4	Чашка для эспрессо	1	1	Шт.
5	Чашка для капучино	1	1	Шт.
6	Чашка айриш для латте, макиато	1	1	Шт.

Задание: Познакомиться с работой кофемашины, ее деталями, с работой кофемолки, с посудой и инвентарём для приготовления кофе и кофейных напитков.

Технология(и) выполнения:

1. Рабочее место бариста, расстановка инвентаря
2. Детали кофемашины
3. Кофемолка и ее устройство.
4. Посуда и инвентарь для приготовления кофе и кофейных напитков.

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

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль Общие сведения о кофе

Тема Помол кофе. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции.

Практическое занятие (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний организации рабочего места бариста, подготовки кофемашины, кофемолки к работе, помол кофе, темпероки кофейной таблетки, определение экстракции.

Наименование работ: Подготовка кофе-машины, кофемолки. Приготовление темперовки кофейной таблетки, определение экстракции.

№ 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	Темпер	1	1	Шт.
3	Кофе машина	1	1	Шт.
4	Кофемолка	1	1	Шт.
5	Весы	1	1	Шт

Задание: Подготовить кофемашину и кофемолку к работе. Помол кофе. Качественно подготовить таблетку с помощью темпера. Определение время экстракции на счет.

Технология(и) выполнения: Подготовить кофе машину к работе. Подготовить кофемолку к работе. Осуществить помол кофе в холдер. Качественно подготовить таблетку для эспрессо, трамбют кофейный порошок. Используют традиционную технику: трамбовка-вращение-удар-полировка. Нажмите кнопку на кофемашине для запуска приготовления. Приготовление кофе (определение экстракции 19-25 секунд)

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

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Основные части кофе-машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной.

Практическое занятие (ПО) № 3

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по основным частям кофемашины и кофемолки

Наименование работ: Знакомство работой кофемашины и кофемолки

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофемашина	1	1	Шт.
2	Кофемолка	1	1	Шт.
3				
4				
5				

Задание: Познакомиться с работой кофемашины, с работой кофемолки.

Технология(и) выполнения:

1. Устройство, принцип работы кофемашины
2. Устройство кофеварки, принцип работы

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

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: эспрессо, американо, латте, макиато, капучино.

Практическое занятие (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе эспрессо на кофе машине, подача кофе

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	Кофе машина	1	1	Шт.
6	Кофемолка	1	1	Шт.

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

Технология(и) 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. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера. Осуществляется подача – в кофейной чашке для эспрессо, сахар рафинад – отдельно на блюде.

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

Характеристика готового напитка

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

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

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофемашине: эспрессо, **американо**, латте, макиато, капучино.

Практическое занятие (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе американо на кофемашине, подача кофе

Наименование работ: Подготовка кофемашины, кофемолки. Приготовление кофе американо. 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 300 мл	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 кофе машину и кофемолку к работе. Приготовить кофе американо и осуществить подачу.

Технология(и) 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. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера. Добавляют воду по норме. подача – чашка 200 мл, сахар рафинад – отдельно на блюдце.

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

Характеристика готового напитка

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

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

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофемашине: эспрессо, американо, латте, макиато, капучино.

Практическое занятие (ПО) № 4

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

Наименование работ: Подготовка кофемашин, 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	Кофемашин	1	1	Шт.
10	Кофемолка	1	1	Шт.

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

Технология(и) выполнения: В холдер кофемашин засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашин, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Порция молотого кофе экстрагируется кофемашин 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: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Характеристика готового напитка

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

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: эспрессо, американо, латте, **Латте Макиато**, капучино.

Практическое занятие (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе **Латте Макиато** на кофе машине, подача кофе.

Наименование работ: Подготовка кофе-машины, 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(и) 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 кофемашиной в течение 20-25 секунд в хорошо прогретый питчер. Аккуратно заливают кофе поверх пены. Темное пятно закрывают слоем пены.

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

Характеристика готового напитка

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.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: эспрессо, американо, латте, Латте Макиато, капучино.

Практическое занятие (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе капучино на кофе машине, подача кофе.

Наименование работ: Подготовка кофе-машины, 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	Сахар рафинад	50	250	Гр.
3	Молоко 3,2%	750	3750	Мл.
4	Питчер 0,35 л	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: Подготавливают кофемашину и кофемолку к работе. Взбивают порцию молока приготавливают порцию кофе, заливают кофе поверх пены осуществляют подачу.

Технология(и) 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 кипятком. 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 блюдце.

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

Характеристика готового напитка

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

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

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе

Практическое занятие (ПО) № 5

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по составлению рецептур, технологических карт

Наименование работ: Изучение рецептур напитков на основе кофе, составление технологических карт, подбор посуды и инвентаря.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Сборнике рецептур	5	25	Шт.
2	Бланки ТК	5	25	Шт.
3	Ручка	5	25	Шт.
4				
5				

Задание: Изучают рецептуру, составляют технологические карты.

Технология(и) выполнения: в сборнике рецептур найдите технологическую карту на напитки на основе кофе, изучают рецептуру и технологию приготовления напитка; подбирают соответствующую посуду для подачи напитка, используя приложения

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

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Модуль Общие сведения о кофе.

Тема Создание трафарета для искусства латте-арт с использованием программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator

Практическое занятие (ПО) №6

Цель, задачи лабораторного/практического занятия

- Систематизировать знания, умения, навыки по теме «Трафарет».
- Совершенствовать приемы изготовления рисунка для трафарета.
- Познакомить обучающихся с видами трафарета, изготовлением трафарета способом вырезания, правилами техники безопасности при вырезании трафарета.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	MS Word	5	25	шт
2	Adobe Photoshop,	5	25	шт
3	Adobe Illustrator	5	25	шт
4	Inkscape,	5	25	шт
5	Белая бумага А4	15	75	Лист
6	Картон белый	15	75	Лист
7	Канцелярский нож	5	25	шт
8	Карандаш	5	25	шт
9	Ровная дощечка (для вырезания трафарета)	5	25	шт

Задание:

Создать чертеж рисунка своего трафарета

Вырезать трафарет для искусства латте-арт, соблюдая правила техники безопасности.

Технология(и) выполнения:

- проанализировать информационный материал по теме «Трафареты»;
- сделать алгоритм создания своего трафарета;
- подобрать необходимое программное обеспечение проекта;
- изготовить трафарет.

Требования к качеству:

Соблюдать правила техники безопасности при работе с ножом

Преподаватель _____

(подпись)

Гарбар К.М.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Модуль Практическое обучение

Тема Основные части кофе машины, принцип работы кофемолки и кофе-машины. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции.

Практическое занятие (ПО) №1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по оборудованию, инвентарю и посуде для приготовления кофе и кофейных напитков на практике

Наименование работ: Знакомство рабочим местом бариста, с оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления кофе и кофейных напитков.

№ 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	Шт.
2	Темпер	1	1	Шт.
3	Кофемашина	1	1	Шт.
4	Кофемолка	1	1	Шт.
5	Весы	1	1	Шт.

Задание: Подготовить кофемашину и кофемолку к работе. Помол кофе. Качественно подготовить таблетку с помощью темпера. Определение время экстракции на счет.

Технология(и) выполнения: Подготовить кофе машину к работе. Подготовить кофемолку к работе. Осуществить помол кофе в холдер. Качественно подготовить таблетку для эспрессо, трамбуют кофейный порошок. Используют традиционную технику: трамбовка-вращение-удар-полировка. Нажмите кнопку на кофемашине для запуска приготовления. Приготовление кофе (определение экстракции 19-25 секунд)

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

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление кофе «Эспрессо». Приготовление кофе «Лунго», «Американо».

Практическое занятие (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: **Эспрессо**, Лунго, Американо

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	Кофе машина	1	1	Шт.
6	Кофемолка	1	1	Шт.

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

Технология(и) 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. 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 блюде.

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

Характеристика готового напитка

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

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

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление кофе «Эспрессо». Приготовление кофе «Лунго», «Американо».

Практическое занятие (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: эспрессо, **Лунго**, Американо

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	Кофе машина	1	1	Шт.
6	Кофемолка	1	1	Шт.

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

Технология(и) выполнения: Кофе лунго готовят в кофемашине. 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: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Характеристика готового напитка

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

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

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление кофе «Эспрессо». Приготовление кофе «Лунго», «Американо».

Практическое занятие (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: эспрессо, Лунго, Американо

Наименование работ: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление 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 кофе машину и кофемолку к работе. Приготовить кофе американо и осуществить подачу.

Технология(и) 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. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера. Добавляют воду по норме. Подача – чашка 200 мл, сахар рафинад – отдельно на блюде.

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

Характеристика готового напитка

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

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, со сбалансированным горчинкой и кислотой.

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль Практическое обучение

Тема Молоко и его особенности. Техника взбивания молока. Процесс приготовления пены для капучино

Практическое занятие (ПО) № 3

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

Наименование работ: Применение знаний организации рабочего места бариста, взбивания 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(и) 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 требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление кофе «Капучино». Приготовление кофе «Латте».

Практическое занятие (ПО) №4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе капучино на кофе машине, подача кофе.

Наименование работ: Подготовка кофе-машины, 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	Сахар 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: Подготавливают кофемашину и кофемолку к работе. Взбивают порцию молока приготавливают порцию кофе, заливают кофе поверх пены осуществляют подачу.

Технология(и) 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 блюдце.

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

Характеристика готового напитка

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

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

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление кофе «Капучино». Приготовление кофе «Латте».

Практическое занятие (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе латте на кофе машине, 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 кофе машину и кофемолку к работе. Приготовить кофе латте и осуществить подачу.

Технология(и) 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 кофемашиной 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: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Характеристика готового напитка

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

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление трехслойного латтемакиато. Латте-арт. Базовые фигуры классического латте-арт.

Практическое занятие (ПО) № 5

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний организации рабочего места бариста, приготовление кофе **Латте Макиато** на кофе машине, подача кофе.

Наименование работ: Подготовка кофе-машины, 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(и) 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: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Характеристика готового напитка

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.

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Модуль Практическое обучение
Тема Коктейль «Ирландский кофе» (Irishcoffee).

Практическое занятие (ПО) № 6

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний, приготовление и подача коктейля «Ирландский кофе» (Irishcoffee).

Наименование работ: Приготовление кофе эспрессо, взбивание сливок. подача коктейля «Ирландский кофе» (Irishcoffee).

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе зерно молотый	40	200	Гр.
2	Виски Джемесон	0,2	1,0	Мл.
3	Сливки 33%	0,5	2,5	Мл.
4	Сахар тростниковый	25	125	Гр.
5	Вода	0,5	2,5	Мл.
6	Бокал для Ирландского кофе	5	25	Шт.
7	Лед пищевой	10	50	Шт.
8	Шейкер	1	1	Шт.
9	Барная ложка	1	1	Шт.
10	Спиртовка	1	1	Шт.
11	Кофемашина	1	1	Шт.
12	Кофемолка	1	1	Шт.

Задание: Подготавливают кофемашину и кофемолку к работе. Приготавливают порцию кофе 80 мл, взбивают порцию сливок со льдом в шейкере

Технология(и) выполнения: в бокал для ирландского кофе объемом 220 мл наливают виски Джемесон и насыпают сахар. Смесь подогревают при помощи горячего пара кофемашины или при помощи спиртовки., до растворения сахара. Затем наливают заранее приготовленный кофе эспрессо с двойным количеством воды. Сливки взбить в шейкере с двумя кусочками льда. С помощью барной ложки, по перевернутой ложке тонкой струйкой добавить сливки в бокал так, чтобы они легли на поверхности равномерным слоем.

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

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление и оформление фантазийного кофе.

Практическое занятие (ПО) № 7

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний, приготовление, подача и оформление фантазийного кофе.

Наименование работ: Приготовление и оформление фантазийного кофе.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе зерно молотый	40	200	Гр.
2	Мороженое ванильное	250	1,25	Гр.
3	Сахар	75	375	Гр.
4	Вода	0,5	2,5	Мл.
5	Апельсин	100	500	Гр.
6	Кофемашина	1	1	Шт.
7	Кофемолка	1	1	Шт.
8	Бокал айриш	5	25	Шт.
9	Блюдце	5	25	Шт.
10	Ложка чайная	5	25	Шт.

Задание: Приготовление оформления фантазийного кофе

Технология(и) выполнения: в готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°С. При отпуске кофе наливают в бокал айриш, кладут шарик мороженого и оформляют кружочком апельсина и завитком цедры.

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

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Модуль Практическое обучение

Тема Приготовления напитков на основе кофе-эспрессо и кофейных коктейлей
Солёно-карамельный гляссе

Практическое занятие (ПО) №8

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний, приготовление, подача и оформление фантазийного кофе.

Наименование работ: Приготовление и оформление напитков на основе кофе-эспрессо. Солёно-карамельный гляссе

№ 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 220 мл	5	25	Шт.
4	Ложка чайная	5	25	Шт.
5	Кофе машина	1	1	Шт.
6	Кофемолка	1	1	Шт.
7	Соль морская	5	25	Гр.
8	Мороженое пломбир	250	1,25	Гр.
9	Сироп карамельный	50	250	Гр.

Задание: Приготовление эспрессо, приготовление Солёно-карамельного гляссе

Технология(и) выполнения: Горячий эспрессо смешивают с карамельным сиропом и переливают в чашку 220 мл. Выкладывают сверху шарик мороженого пломбир. Посыпают морской солью.

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

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.