государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
_____ М.Н. Пономарёва
«___»_____ 2023 г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 1E EC C7 C4 D3 AD 35 6E B3 6A DC EA 3A 06 92 07
Кем выдан: **Федеральным казначейством**
Владелец: **Пономарёва Марина Николаевна**
Срок действия: 18.01.2023 - 12.04.2024

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Основы профессии Бариста»

Златоуст
2023год

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
1.1	Нормативно-правовые основания разработки дополнительной образовательной (профессиональной) программы дополнительного профессионального обучения	3
1.2	Требования к слушателям	3
2	Характеристика профессиональной деятельности слушателя дополнительной образовательной (профессиональной) программы и требования к результатам освоения программы	4
2.1	Требования к результатам обучения	4
3	Учебный план	5
4	Календарный график учебного процесса	6
5	Учебно-тематический план и рабочая программа	8
5.1	Учебно-тематический план	8
5.2	Рабочая программа	9
6	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	10
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	10
6.2	Требования к материально-техническим условиям	11
6.3	Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	14
7	Организация итоговой аттестации	16
8	Фонды оценочных средств	16
	Приложения	17

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативно-правовые основания разработки дополнительной образовательной (профессиональной) программы дополнительного профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа предназначена для подготовки студентов и слушателей по программе «Основы профессии Бариста»

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

-Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

Продолжительность обучения рабочих – 36 недель (36 часов). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность изучения тем, в случае необходимости может изменяться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения их учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются их председателем.

Итоговая аттестация слушателей курса проходит при поддержке представителей предприятий – социальных партнеров: ООО «Лазурит», АО УК «Евростандарт», ООО «Дискавери», Кофейня «КофеОн», КофеРум74.

1.2 Требования к слушателям

К освоению программы допускаются:

- обучающиеся первого курса, вне зависимости от получаемой специальности
- слушатели курса

2 Характеристика профессиональной деятельности слушателя дополнительной образовательной (профессиональной) программы и требования к результатам освоения программы

2.1Требования к результатам обучения

В результате освоения программы слушатель уметь:

- Подавать и убирать различные виды кофе;
- Готовить и сервировать кофе с использованиемспециализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.;
- Сервировать кофе на банкетах и приемах;
- Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе сучетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;
- Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками;
- Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

Слушатель должен иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей кофе,кофейными напитками, алкогольными ибезалкогольными напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- подачи десертов и сладких блюд;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

Государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарева

«_____»_____20__г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРОГРАММЕ
«Основы профессии Бариста»

Цель: Дополнительная профессиональная программа (повышение квалификации)
Категория слушателей:
Срок обучения:36 часов
Форма обучения: очная
Режим занятий:2 часа (2 часа в неделю)

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	В том числе		Форма контроля знаний
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы профессии Бариста				
2	**Итоговая аттестация**	**2**	**2**		**зачет**
	ИТОГО:	**36**	**10**	**26**	

4 Календарный учебный график

Среда каждого месяца

Сентябрь			+	+	+
Октябрь	+	+	+	+	
Ноябрь		+	+	+	
Декабрь	+	+	+		
Январь				+	+
Февраль	+	+	+		
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Основы профессии Бариста

№ п/п	Наименование разделов и тем обучения	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	Практические занятия	
1	Основы профессии Бариста. Обязанности, специфика работы	2	2		
2	Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков.	2		2	
3	История кофе. Этапы производства кофе.	2	2		
4	Работа с гриндером: помол кофе, темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	2		2	
5	Основные правила подачи кофе в кофейнях	2	2		
6	Принципы работы и эксплуатация кофе-машины	2		2	
7	Организация рабочего места Бариста: настройка кофе-машины, приготовление Эспрессо.	2		2	
8	Приготовление безмолочных видов кофе на кофе-машине: Доппио, Триппло, Ристретто, Американо, Лунго.	2		2	
9	Молоко и его особенности. Техника взбивания молока	2		2	
10	Технология и рецептура приготовления напитков на основе кофе	2	2		
11	Приготовление кофе с добавлением молока: Каппучино, Латте, ЛаттеМакиато.	2		2	
12	Приготовление кофейных напитков: Романо, Кофе по-венски.	2		2	
13	Приготовление кофейных напитков: Раф кофе, Гляссе, Мокко	2		2	
14	Приготовление кофейных напитков Bombon, Бригадейро	2		2	
15	Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе	2			
16	Особенности кофейной посуды	2		2	
17	Подача кондимента: Что уместно предложить к кофе: необычные сочетания	2		2	
18	Зачет	2	2		
	всего	36	10	26	Зачет

5.2 Рабочая программа

Тема 1Основы профессии Бариста. Обязанности, специфика работы.

Вводное занятие.Изучение основных положений должностной инструкции Бариста.

Тема 2Оборудование, инструменты и посуда для приготовления кофе и кофейных напитков

Изучение основных видов оборудования и инвентаря для работы бариста. Основные этапы подготовки оборудования к работе. Техника безопасности на рабочем месте.

Тема 3История кофе. Этапы производства кофе.

История кофе: происхождение и популяризация кофейной культуры. Сорта кофе и страны производители. Этапы производства кофе.

Тема 4 Работа с гриндером: помол кофе, темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции.

Практическое занятие:Гриндер и его устройство. Виды гриндеров. Правила идеального помола, темперовка кофейной таблетки. Дефекты кофейной таблетки и их последствия. Определение экстракции.

Тема 5Основные правила подачи кофе в кофейнях

Кофейня как отдельный тип предприятий общественного питания. Основные этапы и правила подачи кофе и кофейных напитков. Кофейный этикетв

Тема 6Принципы работы и эксплуатация кофе-машины

Изучение строения кофемашин нового поколения: одногрупные, двухгрупные; автоматические, полуавтоматические. Принципиальные различия.

Тема 7Организация рабочего места Бариста: настройка кофе-машины, приготовление Эспрессо (Приложение Б).

Освоение навыков по организации рабочего места бариста, приготовление эспрессо.

Тема 8 Приготовление безмолочных видов кофе на кофе-машине: Доппио, Триппло, Ристретто, Американо (Приложение В), Лунго.

Освоение навыков по приготовлению безмолочных видов кофе на основе эспрессо. Основные этапы и правила.

Тема 9Молоко и его особенности. Техника взбивания молока

Освоение навыков по выполнению работ с капучинатором: сервировки свадебного стола, подбор необходимых элементов

Тема 10Технология и рецептура приготовления напитков на основе кофе

Изучение различных рецептур и технологий приготовления кофе и напитков на его основе. Составление технологических карт.

Тема 11 Приготовление кофе с добавлением молока: Капучино (Приложение Г), Латте, ЛаттеМакиато (Приложение Д).

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление кофейных напитков с молоком и на его основе. Особенности подачи.

Тема 12 Приготовление кофейных напитков: Романо, Кофе по-венски (Приложение Е).

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление Романо (эспрессо с добавлением лимонного сока), кофе по-венски (с добавлением взбитых сливок).

Тема 13Приготовление кофейных напитков: Раф кофе, Гляссе, Мокко

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление и подача кофейных напитков

Тема 14 Приготовление кофейных напитков: Bombon (приложение Ж), Бригадейро.

Освоение навыков по организации рабочего места бариста. Приготовление и подача кофейных напитков с добавлением сгущенного молока Bombon, Бригадейро.

Тема 15 Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе

Изучение и составление технологической документации: основные положения, порядок составления и утверждения.

Тема 16Особенности кофейной посуды

Изучение ассортимента посуды для подачи кофе: материалы, термостойкость и другие особенности.

Тема 17Подача кондимента: Что уместно предложить к кофе: необычные сочетания.

Подача кондимента: соусы, сиропы и специи. Сочетания не сочетаемого.

Тема 18 Зачет.

6 Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база лаборатории по компетенции Ресторанный сервис Учебно-производственный комплекс ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Материально-техническое оснащение лаборатории по компетенции Ресторанный сервис представлено в таблице1.

Таблица 1 – Оборудование и инвентарь

№	Наименование	Технические характеристики	Класс
1	Часы настенные	Импекс 424-Т, 750х290х75мм, для отображения текущего времени и даты в попеременном режиме, Формат индикаторов [88:88], управление с пульта ДУ, дальность действия до 10 метров	инструменты
2	Барный органайзер	Органайзер барный, чёрный для салфеток и трубочек , 6 отделений, Китай	инструменты
3	Джигер	Объем 30/60 мл , нержавеющая сталь MGSteel, Китай	инструменты
4	Мерный стакан	Объем 250 мл, стекло	инструменты
5	Совок для льда	Совок для льда 180г.(6oz), материал-пластик	инструменты
6	Мельница для льда	Мельница для льда, ручная высота 270, ширина 160, глубина 130,материал-металл.Производитель - Китай	оборудование
7	Ice bucket / Ведерко для льда	Объем -3 литра , материал - нержавеющая сталь, Китай	инструменты
8	Шипцы для льда	Металлические, нерж сталь, с зубчиками	инструменты
9	Барные коврик	Коврик барный, материал -резина, форма-прямоуголный,450*310*10 мм, Китай	инструменты
10	Доска разделочная	Материал-пластик, размер 30*20 см, Китай	инструменты
11	Барный поднос	Прорезиненный, диаметр - 27,5 см, Китай	инструменты
12	Пинцет барный	Барный пинцет The Bars , материал -нержавеющая сталь,16 см, Китай	инструменты
13	Нарзанник	Нарзанник профессиональный, металлический двухступенчатый, цвет бордо	инструменты
14	Сквизер	Сквизер для цитрусовых,материал- нержавеющая сталь, Испания	инструменты
15	Нож барный	Нож барный с вилочкой 10,5см, материал нержавеющая сталь/пластик, APS , Германия	инструменты
16	Хайбол	Стакан Хайбол 285 мл Side 42439, материал - стекло	инструменты
17	Харикейн	Хайрикен "Maderia" 380 мл,материал стекло	инструменты
18	Коктейльная рюмка	Фужер Мартинка 170 мл Bistro 44410,материал стекло	инструменты
19	Сито барное	Сито с ручкой, метал., диаметр 8 см	инструменты
20	Тарелка пирожковая	Тарелка пирожковая, диаметр 14 см, цвет - белый, материал - фарфор	Инструменты
21	Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	Полуавтоматическая кофемашина Nuova Simonelli Appia II Compact 2Gr S.Количество групп (рожковые кофемашины) 2,объем бойлера 7.5 л,тип кофе - молотый, имеет капучинатор ,помпу для подачи воды ,подключение к водопроводу. Материал корпуса металл, пластик. Напряжение 220 В,Мощность 1.7 кВт, Ширина 550 мм, Глубина 545 мм, Высота 530 мм,Вес (без упаковки) 45 кг. Цвет черный, нерж. сталь. Страна-производитель Италия.	оборудование
22	Кофемолка - электрическая	Кофемолка BARATZA Encore, Система помола-жернова Вместимость-227 г. Максимальная скорость вращения 495 об/мин. емкость для молотого кофе (на 142 г) Размеры (ШхВхГ) 12 х 35 х 16 см Вес 3.1 кг	оборудование

№	Наименование	Технические характеристики	Класс
23	Темпер	Диаметр 56/57 мм = диаметру холдера, материал нержавеющая сталь	инструменты
24	Нок-бокс	Dolce Arte,Нок-бокс для кофейного жмыха, пластиковый, диаметр 12см, Россия	инструменты
25	Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	Чашка эспрессо 90 мл., Praime 44009, блюдце 13 см для чашки 90 мл, Ariane 14013	инструменты
26	Пара чайная (чашка с блюдцем)	Чашка капучино 230 мл., Praime 44023, блюдце 15 см для чашки 230 мл, Ariane 14015	инструменты
27	Пара для капучино (чашка с блюдцем)	Чашка 230 мл., Praime 44023, блюдце 15 см для чашки 230 мл, Ariane 14015	инструменты
28	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Айриш (Чашка Ирландский кофе), 210 мл,материал стекло	Инструменты
29	Ложка кофейная	Ложка Стелла, 11,5 см 18/10 3,5 мм Wilmax	инструменты
30	Ложка чайная	Ложка Стелла 14см, 18/10 3,5 мм Wilmax	инструменты
31	Сахарница	Сахарница с крышкой, материал фарфор, объем 270мл Praime.	инструменты
32	Питчер	150 мл, материал-нержавеющая сталь MGSteel, Китай	инструменты
33	Питчер	350 мл,материал-нержавеющая сталь MGSteel , Китай	инструменты
34	Питчер	500 мл,материал-нержавеющая сталь MGSteel , Китай	инструменты
35	Разделочная доска	400*300*12 мм, полипропилен, Китай	инструменты
36	Тарелка пирожковая	Тарелка пирожковая, диаметр 14 см, цвет - белый, материал - фарфор	инструменты
37	Ручник	Полотенце для официанта, материал -поплин, размер 40х70см	другое
38	Мусорные ведра	Ведро для мусора, объем - 35 литров, с крышкой , материал -пластик	другое

Оборудование и инвентарь, используемые в рамках программы дополнительного образования соответствуют оснащению предприятий общественного питания города – социальных партнеров ГБОУ ПОО Златоустовского техникума технологий и экономики

6.3 Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиография

1 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т.

2 Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

3 Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

4 Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9.

5 Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.

6 Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.

7 Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.

8 Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.

9 Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

10 Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

11 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г.Федцов, - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.- ISBN 978-5-394-02782-6.

12 Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.

13 Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения Автономная некоммерческая организация "Агентство развития профессионального мастерства(электронный ресурс) режим доступа: https://worldskills.ru;

14 Единая система актуальных требований Молодые профессионлы (электронный ресурс) режим доступаhttps://de.firpo.ru/

- Техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;

- Конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Ресторанный сервис»;

- Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Ресторанный сервис».

7 Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Освоение дополнительной профессиональной программы завершается итоговой проверкой знаний в форме практического задания. Основой для критериев оценки являются оценочные материалы демонстрационного экзамена по компетенции Ресторанный сервис, разработанные оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней ФГБОУ ДПО Институт Развития Профессионального Образования.

В состав комиссии по итоговой проверке знаний входят руководитель и штатный преподаватель, а также по согласованию руководители и специалисты профсоюзных органов, руководители и специалисты предприятия или организаций социальных партнеров ГБОУ ПОО ЗТТиЭ.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицу, успешно освоившему дополнительную профессиональную программу и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение и протокол установленного образца образовательной организации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка установленного образца об обучении или о периоде обучения.

8 Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы используется действующее задание демонстрационного экзамена. При оценке результатов итогового практического занятия используются оценочные ведомости, разработанные на основе оценочных материалов оператора демонстрационного экзамена базового и

профильного уровней ФГБОУ ДПО Институт Развития Профессионального Образования по компетенции Ресторанный сервис. (Приложение А)

Максимальное количество баллов -4,9

Таблица 2 - Перечень знаний и умений, проверяемых во время итоговой аттестации

Наименование	Содержание	Балл
Сервис кофе	Специалист должен знать и понимать: – Процедуру приготовления кофейных напитков; – Ассортимент, производство, страну и регион происхождения и характеристики кофейного зерна; – Устройство кофемашины и оборудования к ней; – Технику работы с молочной продукцией; – Ассортимент фарфоровой и стеклянной посуды, используемой при приготовлении и подаче кофейных напитков. Специалист должен уметь: – Организовать рабочее место; – Готовить и подавать различные виды кофейных напитков; – Приготовить классическую линейку кофейных напитков; – Создавать авторские напитки на основе кофе; – Приготовить традиционный кофе разных стран; ● Декорировать кофейный напиток, в том числе латте арт; – Соблюдать последовательность и подбирать технику приготовления кофейного напитка; – Настраивать кофейное оборудование; – Соблюдать температурный режим при подаче кофе и молока; – Соблюдать стандарты гигиены, чистоты и техники безопасности.	4,9

Таблица 3 - Перевод результатов итоговой аттестации из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	**2**	**3**	**4**	**5**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0-19,99%	20,00-39,99%	40,00-69,99%	70,00-100,00%
Балл	0-0,97	0,98-1,95	1,96-3,42	3,43-4,9

Приложение А

Оценочная ведомость

Итоговой аттестации по дополнительной образовательной (профессиональной) программы

ФИО				
	Критерий оценки	Макс.	Балл	Итог
	Пролив группы	0,20		
	Приемлемый расход кофе и молока	0,30		
	Протир капучинатора до и после использования	0,40		
	Чистка и промывка холдера перед использованием	0,30		
	Немедленное включение пролива	0,40		
	Время экстракции	0,30		
	Плохая подготовка и непоследовательная техника приготовления кофе, плохая техника взбивания, некачественные крема, финальной презентации нет	0		
	Слабая техника приготовления, неуверенная работа с кофейным оборудованием, допустимый конечный продукт	1		
	Чистое кофейное оборудование, последовательная техника приготовления, хороший итоговый продукт, крема и температура соответствуют. Финальная презентация хорошая	2		
	Идеальная работа с кофейным оборудованием, идеальный конечный продукт, идеальная презентация	3		
	Неполная организация рабочего места, плохое расположение, уровень гигиены неприемлем уровень гигиены и отличная презентации	0		
	Все необходимое оборудование, расположено в нужном порядке, хорошая гигиена	1		
	Только необходимое оборудование и материалы, хорошо организованно, расположено в нужном порядке, хорошая гигиена, хорошая общая презентация	2		
	Отличная организация рабочего места, все оборудование и продукты использованы, показан очень высокий	3		
			Итог	
			Оценка	

Приложение Б

Технологическая карта для приготовления Эспрессо

<table>
<tr><td colspan="4">Наименование напитка: Эспрессо</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td colspan="4">Оборудование: Кофемашина, кофемолка, темпер, холдер, нок-бокс</td><td rowspan="7">В холдер отмеряют молотый кофе, утрамбовывают темпером. После этого холдер с кофе ставят в группу кофемашины, фиксируют его.
Нажимают подачу воды. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера.
Подача – в маленькой чашке 50 мл, сахар в пакетике – отдельно на блюдце</td></tr>
<tr><td colspan="4">Посуда: чашка эсспресо</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Наименование сырья</td><td colspan="2">Норма закладки</td><td>Выход порции</td></tr>
<tr><td>гр</td><td>мл</td><td>мл</td></tr>
<tr><td>Кофе в зернах</td><td>9</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>30</td></tr>
</table>

Приложение В

Технологическая карта для приготовления Американо

<table>
<tr><td colspan="4">Наименование напитка: Американо</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td colspan="4">Оборудование: Кофемашина, кофемолка, темпер, холдер, нок-бокс</td><td rowspan="8">В одно порционном холдере формируем кофейную таблетку для изготовления эспрессо. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо, в объеме 30мл.
Вливаем эспрессо в чашку, разбавляем горячей водой до объема 150мл.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Посуда: чашка капучино</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Наименование сырья</td><td colspan="2">Норма закладки</td><td>Выход порции</td></tr>
<tr><td>гр</td><td>мл</td><td>мл</td></tr>
<tr><td>Кофе в зернах</td><td>9</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Объем эспрессо</td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>150</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>180</td></tr>
</table>

Приложение Г

Технологическая карта для приготовления Капучино

<table>
<tr><td colspan="4">Наименование напитка: Капучино</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td colspan="4">Оборудование: Кофемашина, кофемолка, темпер, холдер, нок-бокс, питчер</td><td rowspan="8">Смолоть порцию кофейных зёрен.

Спрессовать темпером кофе в холдере. Пролить экспрессо в чашку в течение 20-30 секунд до объёма 30 мл. В питчере взбить молоко до подъёма пены, температура не выше 65 градусов, влить молоко с пеной в эспрессо.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Посуда: чашка капучино</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Наименование сырья</td><td colspan="2">Норма закладки</td><td>Выход порции</td></tr>
<tr><td>гр</td><td>мл</td><td>мл</td></tr>
<tr><td>Кофе в зернах</td><td>9</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Объем эспрессо</td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td>Молоко</td><td></td><td>150</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>180</td></tr>
</table>

Приложение Д

Технологическая карта для приготовления ЛаттеМакиато

<table>
<tr><td colspan="4">Наименование напитка:
ЛаттеМакиато</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td colspan="4">Оборудование: Кофемашина, кофемолка, темпер, холдер, нок-бокс, питчер</td><td rowspan="8">Взбить молоко в питчере с помощью капучинатора, полученную молочную массу перелить в айриш бокал, дать слегка остыть.

Приготовленный эспрессо тонкой струей вливаем в молоко.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Посуда: чашка Айриш</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Наименование сырья</td><td colspan="2">Норма закладки</td><td>Выход порции</td></tr>
<tr><td>гр</td><td>мл</td><td>мл</td></tr>
<tr><td>Кофе в зернах</td><td>9</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Объем эспрессо</td><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td>Молоко</td><td></td><td>150</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>180</td></tr>
</table>

Приложение Е

Технологическая карта для приготовления Кофе по-венски

<table>
<tr><td colspan="4">Наименование напитка: Кофе по-венски</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td colspan="4">Оборудование: Кофемашина, кофемолка, темпер, холдер, нок-бокс, блендер погружной</td><td rowspan="10">Приготовить двойную порцию эспрессо в чашу для капучино. Охлажденные сливки 33% взбить с сахарной пудрой погружным блендером до плотной массы. Полученную массу переложить в чашку капучино. Украсить какао-порошком или корицей.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Посуда: чашка Капучино(или айриш)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Наименование сырья</td><td colspan="2">Норма закладки</td><td>Выход порции</td></tr>
<tr><td>гр</td><td>мл</td><td>мл</td></tr>
<tr><td>Кофе в зернах</td><td>18</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>60</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Объем эспрессо</td><td>60</td><td></td></tr>
<tr><td>Сливки 33%</td><td></td><td>80</td><td></td></tr>
<tr><td>Сахарная пудра</td><td></td><td>10</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>200</td></tr>
</table>

Приложение Ж

Технологическая карта для приготовления Bombon

<table>
<tr><td colspan="4">Наименование напитка: Bombon</td><td>Технология приготовления</td></tr>
<tr><td colspan="4">Оборудование: Кофемашина, кофемолка, темпер, холдер, нок-бокс, блендер</td><td rowspan="10">В айриш бокал положить сгущенное молоко.
двойной эспрессо влить на сгущенное молоко тонкой струей, чтобы сохранить слои. 1/3 часть эспрессо и 3-5 кубика льда взбить до пышной пены в стационарном блендере. Фраппированную массу с помощью барной ложки пережить на кофе.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Посуда: чашка Капучино (или айриш)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Наименование сырья</td><td colspan="2">Норма закладки</td><td>Выход порции</td></tr>
<tr><td>гр</td><td>мл</td><td>мл</td></tr>
<tr><td>Кофе в зернах</td><td>18</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Вода</td><td></td><td>60</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Объем эспрессо</td><td>60</td><td></td></tr>
<tr><td>Сгущенное молоко цельное</td><td></td><td>50</td><td></td></tr>
<tr><td>Лед</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>180</td></tr>
</table>