

Государственное коммунальное казённое предприятие
«Агротехнический колледж, г. Акколь, Аккольский район»
при управлении образования Акмолинской области



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

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

Профессиональный модуль 4 Приготовление кофейных напитков

Специальность 10130200 - Организация обслуживания в сфере питания
(код и наименование)

Квалификация: 3W10130202- Бармен - бариста
(код и наименование)

Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования
Общее количество часов: 336 кредитов: 14

Разработчик (-и) _____ Рыкунова Татьяна Михайловна _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена на заседании ПЦК ОД

Протокол № 1

от 28 августа 2024 года

Председатель ПЦК  Коровин А.И.

(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Программа рассмотрена и одобрена методическим Советом

ГККП «Агротехнический колледж, г. Акколь»

протокол № 1

от 28 августа 2024 года

Методист  Водопьян С.В.

(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Описание модуля:	
<p>Рабочая учебная программа по модулю ПМ 4 Приготовление кофейных напитков разработана в соответствии с приказом «О внесении изменений в приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования"; приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 6 июня 2023 года № 161; приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 "Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы" (с изменениями от 27 августа 2022 года № 382; от 24 февраля 2023 года № 47; преамбула - в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 № 248)</p> <p>Список рекомендуемой литературы составлен.</p> <p>Общий объем часов на освоение модуля: 14 кредитов/ 336 часов, из них теоретических-72 часов, производственное обучение-0 часов, производственная практика - 264 часов.</p> <p>Целью обучения по модулю является приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для приготовления кофейных напитков</p> <p>В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: организацию работы по выбору сорта кофе; применению методов варки кофе; смешиванию ингредиентов для напитков.</p> <p>Обучение по модулю проводится в соответствии со стандартами WSK (https://nationalteam.worldskills.ru/skills)</p> <p>Форма контроля – экзамен</p>	
Формируемая компетенция: готовят различных видов кофе и кофейные напитки	
Пререквизиты: - ПМ 3	
Постреквизиты: выполняют приготовление различных видов кофе и кофейных напитков	

Необходимые средства обучения, оборудование	
Учебная литература, презентации, компьютер, проектор, интернет-ресурсы. Барное оборудование, кофемашин, посуда, белье, инструментальный бариста. Сырье, образцы кофе.	

Контактная информация преподавателя (ей)	
Ф.И.О.: Рыкунова Татьяна Михайловна	Тел.: 87087504668; e-mail: tatanarykunova81@gmail.com

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Теоретическое обучение						3/72				
Производственное обучение										
Производственная практика						11/264				
Всего:	14/336									
Итого на обучение по дисциплине/модулю	14/336					3/72 (теория) 0 (производственное обучение) 11/264 (производственная практика)				

Содержание рабочей учебной программы

№	результаты обучения	критерии оценки	всего часов	из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-	производственное обучение/			
1	Раздел 1. Товароведная характеристика кофейного зерна РО 4.1 Организовывать работу по выбору сорта кофе.	КО 1. Знает классификацию и товароведную характеристику кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли	40	10	-	-/30			
		Тема 1. Пищевая ценность и классификация кофе		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие получения новых знаний
		Тема 2. «Путь» кофейного зерна		2	-	-	Компетентностно-ориентированное задание		комбинированное
		Тема 3. Товароведная характеристика «арабика»		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Товароведная характеристика «либерика»		2	-	-	Определение органолептических показателей		комбинированное
		Тема 5. Товароведная характеристика «робуста»		2	-	-		Ответить на вопросы	комбинированное
		Тема 1. Пищевая ценность и классификация кофе		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. «Путь» кофейного зерна		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 3. Товароведная характеристика		-	-	6	заполнение	выполнение	практическое

	«арабика»					дневника по практике	производственных работ	занятие
	Тема 4. Товароведная характеристика «либерика»		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 5. Товароведная характеристика «робуста»		-		6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	КО 2. Знает технологию приготовления классических рецептур кофе и горячих и холодных напитков на его основе	80	14	-	-/66			
	Тема1. Правила и технологии основных напитков – эспрессо, американо -		2	-	-	Представить презентацию		занятие получения новых знаний
	Тема2. - Правила и технологии приготовления капучино, латте-макиато		2	-	-		конспектирование	комбинированный
	Тема 3. Правила и технологии кофе повенски, мокко, раф, кофе по – вьетнамски, карибский кофе		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Техника аэрации и текстурирования молока при взбивании		2	-	-	Определение органолептических показателей молока		комбинированный
	Тема 5. Правила и технологии приготовления кофе по -восточному		2	-	-		Представить презентацию	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Правила и технологии «Ирландский кофе» , «Лунго» «Гляссе»		2	-	-	Кейс-задание		Комбинированный
	Тема 7. Создание векторной чашки кофе		2	-	-	Кейс-задание		занятие

	в Adobe Illustrator. Создание полной чашки кофе в Inkscape							обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 1. Правила и технологии основных напитков – эспрессо, американо		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Правила и технологии основных напитков – эспрессо, американо		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 3. - Правила и технологии приготовления капучино, латте-макиато		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 4. - Правила и технологии приготовления капучино, латте-макиато		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 5. Правила и технологии кофе повенски, мокко, раф, кофе по – вьетнамски, карибский кофе		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 6. Правила и технологии кофе повенски, мокко, раф, кофе по – вьетнамски, карибский кофе		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 7. Техника аэрации и текстурирования молока при взбивании		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 8. Техника аэрации и текстурирования молока при взбивании		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 9. Правила и технологии приготовления кофе по -восточному		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 10. Правила и технологии «Ирландский кофе» , «Лунго» «Гляссе»		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 11. Правила и технологии «Ирландский кофе» , «Лунго»		-	-	6	заполнение дневника по	выполнение производственных	практическое занятие

		«Гляссе»					практике	ых работ	
		ИТОГО	120	24	-	-/96			
2	Раздел 2. Приготовление кофе РО 4.2 Применять методы варки кофе.	КО 1. Знает различные методы варки кофе.	58	10	-	-/48			
		Тема 1. Эспрессо-машина. Мока Аэропресс. Френч-пресс		2	-	-		Определить достоинства и недостатки метода	занятие получения новых знаний
		Тема 2. SoftBrew. Сифон (габет). Перколятор. Кемекс		2	-	-	Кейс-задание		Комбинированный
		Тема 3. Харио V60. Калита. Вьетнамский фильтр. Мелитта		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. The Bee House. The Clever Dripper. Колд брю		2	-	-		Составить кроссворд	Комбинированный
		Тема 5. Нитро брю кофе. Ковбойский кофе. Кофе по-турецки		2	-	-	Компетентностно-ориентированное задание		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 1. Эспрессо-машина. Мока Аэропресс. Френч-пресс		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Эспрессо-машина. Мока Аэропресс. Френч-пресс		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 3. SoftBrew. Сифон (габет). Перколятор. Кемекс		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 4. SoftBrew. Сифон (габет). Перколятор. Кемекс		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 5. Харио V60. Калита. Вьетнамский фильтр. Мелитта		-	-	6	заполнение дневника по	выполнение производственн	практическое занятие	

						практике	ых работ	
	Тема 6. Харио V60. Калита. Вьетнамский фильтр. Мелитта		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 7. The Bee House. The Clever Dripper. Колд брю		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 8. Нитро брю кофе. Ковбойский кофе. Кофе по-турецки		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	КО 2. Выполняет правила и технологии приготовления основных напитков – эспрессо , капучино, латте.	62	14	-	-/48			
	Тема 1. Технология приготовления американо, эспрессо		2	-	-	Составить тех.карты напитков		занятие получения новых знаний
	Тема 2. Технология приготовления капучино, латте		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех.карты напитков	Комбинированный
	Тема 3. Технология приготовления кофе по-венски, мокко, раф,		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Технология приготовления кофе по – вьетнамски, карибский кофе		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех.карты напитков	Комбинированный
	Тема 5. Технология приготовления «Ирландский кофе» , «Лунго» «Гляссе»		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Технология приготовления кофе по-турецки		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех.карты напитков	комбинированный

		Тема 7. Технология приготовления латте арт (этчинг, питчинг)		2	-	-			занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 1. Технология приготовления американо, эспрессо		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Технология приготовления капучино, латте		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 3. Технология приготовления кофе по-венски, мокко, раф,		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 4. Технология приготовления кофе по – вьетнамски, карибский кофе		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 5. Технология приготовления «Ирландский кофе» , «Лунго» «Гляссе»		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 6. Технология приготовления кофе по-турецки		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 7. Технология приготовления латте арт (этчинг, питчинг)		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 8. Технология приготовления латте арт (этчинг, питчинг)		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		итого	120	24	-	-/96			
3	Раздел 3 приготовление кофейных напитков РО 4.3 Смешивать ингредиенты для	КО 1. Изготавливает смешанные кофейные напитки на основе молока.	48	12	-	-/36			
		Тема 1. Кофе на основе молока		2	-	-	Составить тех. карты напитков		занятие получения новых знаний
		Тема 2. Кофе на основе молока		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех. карты	комбинированный

напитков							напитков	
	Тема 3. Кофе на основе сливок		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Кофе на основе сливок с какао и шоколадом			-	-	Кейс-задание	Составить тех. карты напитков	комбинированный
	Тема 5. Кофе на основе альтернативного молока (миндальное, соевое)		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Кофе на основе альтернативного молока (овсяное, кокосовое)		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех. карты напитков	комбинированный
	Тема 1. Кофе на основе молока		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Кофе на основе молока		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 3. Кофе на основе сливок		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 4. Кофе на основе сливок с какао и шоколадом		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 5. Кофе на основе альтернативного молока (миндальное, соевое)		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 6. Кофе на основе альтернативного молока (овсяное, кокосовое)		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
КО 2. Изготавливает кофейные	48	12	-	-/36				

	слоистые напитки, кофейные напитки с мороженым и другими добавками							
	Тема 1. Кофейные слоистые напитки		2	-	-	Составить тех. карты напитков		занятие получения новых знаний
	Тема 2. Кофейные напитки с мороженым		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех. карты напитков	комбинированный
	Тема 3. Кофейные напитки с сиропами		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Кофейные напитки со специями			-	-	Кейс-задание	Составить тех. карты напитков	комбинированный
	Тема 5. Кофейные напитки с алкоголем		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Кофейные напитки с фруктами, ореховыми пастами, халвой		2	-	-	Кейс-задание	Составить тех. карты напитков	комбинированный
	Тема 1. Кофейные слоистые напитки		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Кофейные напитки с мороженым		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 3. Кофейные напитки с сиропами		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 4. Кофейные напитки со специями		-	-	6	заполнение дневника по	выполнение производственн	практическое занятие

							практике	ых работ	
		Тема 5. Кофейные напитки с алкоголем		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 6. Кофейные напитки с фруктами, ореховыми пастами, халвой		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Курсовой проект/работа (если запланировано)	--	-	-	-			
		итого	96	24	-	-/72			
		итого	336	72	-	-/264			

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

Литература:

1. Т.Назаренко, М.Омаров «Организация и обслуживание в сфере питания»; изд. «Фолиант» - 2008г.
2. Н.Г.Юдов, Н.Н.Костов, Л.Д.Попов «Обслуживание на предприятиях общественного питания»; М.: Высшая школа – 1981г.
3. М.Г. Огородняя «Рабочая тетрадь для барменов»
4. А.С. Жемчужников «Рабочая тетрадь Бариста»
5. Петренко И.В. «Рабочая тетрадь Бариста» 2014г
6. Е.М. Костенко, А.И. Червинская «Оборудование объектов общественного питания» - Кокшетау: Келешек-2030, 2014 г
7. В.Н. Гончарова Е.Я. Голощапова. Товароведение пищевых продуктов – М. «Экономика» – 1985г.
8. Л.Холова. Товароведение пищевых продуктов (сборник тестов) – Астана; изд «Фолиант» – 2010г.
9. Интернет-ресурсы.