

قرار رقم ١٤٦ / ٢٠٢٦

اعتماد منهاج التدريب على اختصاص "صانع القهوة-صناعة الاغذية"

الذي لا يؤدي لنيل شهادات رسمية

في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

إن المديرية العامة للتعليم المهني والتقني بالتكليف،

بناءً على المذكرة الادارية رقم ٢٠١٩/م/٦٥ تاريخ ٢٠١٩/٠٥/٢٤ (قبول طلب المدير العام بالتكليف للتعليم المهني

والتقني إعفاء من تكليفه بهذه المديرية العامة وتكليف مدير المعهد الوطني للعناية التمرضية بمهام المدير العام لها)،

بناءً على المرسوم رقم ٨٣٤٩ تاريخ ١٩٩٦/٠٥/٠٢ (تنظيم المديرية العامة للتعليم المهني والتقني)،

بناءً على القانون رقم ١٩٦٤/٦٢ تاريخ ١٩٦٤/٦/٣ (تنظيم التعليم المهني الخاص)،

بناءً على المرسوم رقم ٣٦٦٦ تاريخ ٢٠٠٠/٠٨/١٨ (تنظيم لجان المناهج والتدريب وتحديد التعويضات العائدة لها)،

بناءً على القرار رقم ٢٠٢٥/٦٩٤ تاريخ ٢٠٢٥/١١/٨ (تأليف لجان فنية متخصصة لدراسة منهاج التدريب التي لا

تؤدي لنيل شهادات رسمية)،

بناءً على اقتراح رئيس مصلحة التأهيل المهني بالتكليف،

تقرر ما يأتي:

المادة الأولى: يُعتمد في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني، منهاج التدريب المُرفق بهذا القرار، العائد لإختصاص

"صانع القهوة - صناعة الاغذية" : تقديم القهوة والمشروبات الساخنة والذي لا يؤدي لنيل شهادة

رسمية.

المادة الثانية: يُنشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويُبلغ حيث تدعو الحاجة.

٢٠٢٦ / ٢٠٢٦

الدكوانه في:

المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

ر حادي بدي

صورة طبق الأصل

معه نابلسي

٢٠٢٦ - ٢٠٢٦



**تَحْسِينُ جُودَةِ وَجَادِبِيَّةِ التَّعْلِيمِ وَالتَّدْرِيْبِ الْمِهْنِيِّ وَالتَّقْنِيِّ فِي لُبْنَانَ لِلْفِنَاتِ الْإِجْتِمَاعِيَّةِ
الْمُسْتَضْعَفَةِ (QuA-VET)**

منهاج صانع القهوة

المُقَرَّر التَّدْرِيْبِي: تقديم القهوة والمشروبات الساخنة
القطاع: صناعة الأغذية

التاريخ: 2025-06-05

المقدمة

إن مشروع "تحسين جودة وجاذبية التعليم والتدريب المهني والتقني (TVET) في لبنان للفئات الاجتماعية المستضعفة" متعدد المانحين وممول بشكل مشترك من قبل الاتحاد الأوروبي والوزارة الاتحادية للتعاون الاقتصادي والتنمية (BMZ). ويُنفذ هذا المشروع المشترك من قبل الوكالة الألمانية للتعاون الدولي (GIZ) كمشروع محدد ضمن المشروع الأوسع التابع لـ BMZ بعنوان "تحسين جودة وجاذبية التعليم والتدريب المهني والتقني في لبنان (QuA-VET)".

إن مشروع تحسين جودة وجاذبية التعليم والتدريب المهني والتقني في لبنان (QuA-VET)، قد طور هذا المنهاج كجزء من سلسلة من المناهج في قطاع صناعة الأغذية وإنترنت الأشياء (IoT)، وذلك ضمن جهوده الشاملة لتعزيز استخدام المعايير من قبل مقدمي التدريب المهني والتقني العام والخاص - المدارس، والمعاهد، والمنظمات غير الحكومية، وغيرها من مؤسسات التدريب في لبنان.

إحدى الأهداف الرئيسية لتطوير المعايير واعتمادها في وضع المنهاج هي تعزيز الاتساق والجودة، بما في ذلك التدريب الذي يجري خارج إطار المديرية العامة للتعليم التقني والمهني (DGVTE). ومن الأهداف الأخرى في اعتماد مقاربة المقررات التدريبية الصغرى هي إدخال مزيد من المرونة (سواء خارجية أو داخلية) في نظام التعليم والتدريب المهني؛ وجعل التعليم والتدريب المهني أكثر جاذبية ورفع مكانته؛ وزيادة معدلات المشاركة و/أو تقليل معدلات التسرب المبكر؛ وتعزيز الروابط مع سوق العمل لتلبية احتياجات الصناعة.

يمكن اعتبار عملية تصميم مقررات تدريبية وتقديمها على أنها عملية تصميم منهاج وتقديمه. يقوم نموذج تصميم المنهاج بتقسيم العملية إلى أربع مراحل متصلة ببعضها البعض، تشكل معاً ما يمكن أن نسميه المنهاج الموجه نحو المخرجات (أو المبني على الكفايات):

- المعيار المهني: مستند يُحدد ما يحتاج الأشخاص إلى تعلمه وكيفية تقييم جودة ومحتوى التعلم،
 - معيار المؤهلات: مستند يُحدد ما يحتاج الأشخاص إلى تعلمه،
 - معيار التقييم: مستند يُحدد كيفية تقييم جودة ومحتوى التعلم، للتحقق بعدها مما إذا كان المتعلم كفوا لأداء المهنة؛
 - المعيار التربوي: مستند يُترجم معايير المؤهلات في سياق تعليمي،
 - المعيار التدريبي أو التعليمي: مستند يُخطط للأنشطة التعليمية والتعلمية، مع مراعاة البيئات والموارد المطلوبة، والمدة واحتياجات المتعلمين. ويُقدّم تفاصيل حول كل المهام والمهام الفرعية التي تشكل المؤهل.
- يمكن استخدام هذا المنهاج لمجموعة متنوعة من الأغراض، بما في ذلك:

- توجيه تطوير قدرات المتدربين
- اعتماد برامج تدريبية
- تقييم الأداء وتطوير المسار المهني
- دعم مقدمي التدريب الذين يقومون بتطوير أو مراجعة برامج تدريبية أساسية ومتقدمة
- وضع معايير لتقييم التعلم القبلي وتحديد
- تقديم توجيهات لأصحاب العمل لاختيار الموظفين وتوظيفهم وتدريبهم واستبقائهم

يحدد هذا المنهاج المعايير نحو أفضل الممارسات في المهنة وتم تطويره حول عدد محدود من وحدات الكفاية (3 إلى 5) التي تجمع القدرات المطلوبة لأداء المهام وفقاً للممارسات الفضلى المعترف بها دولياً في القطاع. يمكن تقييم كل وحدة كفاية بشكل مستقل عن الأخرى ويمكن اكتسابها في أماكن مختلفة (نظامية، غير نظامية، لانظامية). سيتم إجراء تقييم الكفايات من قبل جهة مهنية مستقلة عن مقدم التدريب، مما يضمن الموثوقية والشفافية والاتساق في التقييم وفي إقرار المؤهل.

بعض النظر عن حجم المشروع، يجب أن تتم المهام بطريقة تتوافق مع إرشادات وأنظمة السلامة والصحة المهنية.

تقديم المنهاج

المنهاج هو مجموعة من المعايير التي يجب تفسيرها وتقديمها للمتدربين مع الأخذ في الاعتبار أنه عند انتهاء البرنامج التدريبي، سيتم اختبارهم وفقاً للمعايير المحددة في معايير التقييم التي تعكس الممارسات الفضلى. إن المعايير التربوية والتدريبية هما المستندتان اللذان سيستخدمهما المدرب في تقديم المنهاج. تحدد المعايير التربوية الإطار الزمني العام اللازم لتعلم الكفايات المحددة في كل وحدة كفاية، بينما تحدد المعايير التدريبية الممارسات الفضلى المعتمدة في أداء المهام من قبل عامل متخصص ومؤهل. يجب أن تُعتبر المعايير التدريبية كإرشادات للمدرب لضمان أن المتدربين سيؤدون المهام على النحو المبين في المعايير التدريبية. وسيقوم المدرب بمتابعة تقدم المتدربين في اكتساب القدرات من خلال ملء تقييم تكويني لكل متدرب.

المواد والمرافق اللازمة

لتقديم المقرر التدريبي بشكل مناسب، من الضروري توفير المرافق اللازمة (ورش تدريبية عملية)، والمواد والأدوات التي تم ذكرها ووصفها في المعايير التدريبية. يجب أن تكون الأدوات والمواد تلك التي تستخدم حالياً في المهنة. ويجب ألا تكون النماذج أو المعدات هادفة إلى الفهم فقط، بل يجب أن تكون أدوات ومواد تهدف وتساعد على ممارسة مهام المهنة.

من الضروري بالنسبة لتعلم قدرات المهنة أن تُشبه التمارين التطبيقية ظروف العمل الفعلية قدر الإمكان. وبالتالي، تُعدّ الأدوات والمواد، وكذلك الإرشادات المقدمة بخصوص مكان التدريب التطبيقي، شرطاً أساسياً لتوضيح تقنيات العمل من قبل المدرب، تليها تمارين يقوم بها المتعلمون بأنفسهم. وهذا يعني أيضاً أنه يجب احترام عدد الأدوات والمواد كما هو مذكور في المعايير التدريبية لضمان تدريب عملي حقيقي. بالإضافة إلى ذلك، يجب استخدام المواد السمعية والبصرية لمساعدة المتدربين على تصور الإجراءات والعمليات التي لا يمكن توضيحها أو ممارستها.

مقاربتنا التعليم والتعلم

يجب أن يختار المدرب مقارنة تعليمية وتعلمية تشاركية يوفر من خلالها أكبر قدر ممكن من الإمكانية للمدرب للاكتشاف والممارسة. وينبغي تشجيع المتدرب على المشاركة الفعالة في تنمية مهاراته من خلال المناقشة فضلاً عن التمارين التطبيقية في العالم الحقيقي لورشة العمل.

وتتسم المقاربة التعليمية المرغوب فيها للتدريب بما يلي:

- يستند التعليم إلى التوجيه العملي والعمل القائم على المشاريع في مجموعات؛
- تسترشد الخبرة التعلمية بتغذية راجعة متكررة باستخدام ورقة التقييم التكويني؛
- يتمحور التعليم، إلى حد كبير، حول الميدان وذلك على أساس مشاكل عمل وحالات واقعية؛
- علاوةً على ذلك، يُستخدم المعيار التدريبي كأساس لوضع خطة تدريبية تشمل ما يلي:
- الجدول الزمني، مع تخصيص المدة المناسبة من وقت التدريب لكل محتوى ومهمة؛
- إسناد كل محتوى ومهمة إلى مكان مناسب للتدريب (صف في مدرسة/مركز تدريب أو ورشة عمل أو شركة).

التقييم

بناءً على معايير التقييم، سيتم بعد ذلك تقييم الأفراد لتحديد ما إذا كانت لديهم القدرات اللازمة لأداء فعال في العمل. سيضمن تقييم المتدربين من قبل كيان مهني مستقل عن مقدم التدريب، تقديم تغذية راجعة إلى مقدم التدريب بشأن «جودة» التدريب المقدم.

قائمة المحتويات

1	المقدمة
2	تقديم المنهاج
2	المواد والمرافق اللازمة
2	مقاربتنا للتعليم والتعلم
2	التقييم
4	1 المعايير
4	1.1 المعيار المهني
5	1.2 معيار الكفاية
6	1.3 معيار التقييم
8	1.4 المعيار التربوي
11	2 وحدة الكفاية 1 تجهيز محطة العمل
11	2.1 المعايير التدريبية – الوحدة 1
27	2.2 معايير التقييم – الوحدة 1
30	3 وحدة الكفاية 2: تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)
30	3.1 المعايير التدريبية – الوحدة 2
42	3.2 معايير التقييم – الوحدة 2
45	4 وحدة الكفاية 3: تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)
45	4.1 المعايير التدريبية – الوحدة 3
52	4.2 معايير التقييم
54	5 وحدة الكفاية 4 - مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابيتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)
54	5.1 المعايير التدريبية – الوحدة 4
64	5.2 معايير التقييم – الوحدة 4
67	6 وحدة الكفاية 5: تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة
67	6.1 المعايير التدريبية – الوحدة 5
75	6.2 معايير التقييم – الوحدة 5

1 المعايير

1.1 المعيار المهني

المعيار المهني صانع القهوة		ISCO-08 Code 5246 مُوظَّف خدمة الزبائن في قسم تقديم الطعام
تشمل هذه المهنة عمليّة تحضير مجموعة متنوّعة من مشروبات القهوة الساخنة والباردة وتقديمها بما يتوافق مع معايير النظافة والسلامة والجودة.		
التوصيف	العنصر	العملية
	المُخرج	P1 تقديم القهوة والمشروبات الساخنة
	العملية الفرعية	<p>تجهيز محطة العمل</p> <p>تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)</p> <p>تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)</p> <p>مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابيتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)</p> <p>تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة</p>
	المُدخل	حبوب القهوة، الحليب، الماء، السكر، النكهات (الشراب المُنكّه)، أكواب قابلة للتخلص منها أو قابلة لإعادة الاستخدام، وصفات التحضير، تفضيلات الزبائن، مواد تنظيف، معايير النظافة
	الموارد	آلة الإسبريسو، مطحنة القهوة، جهاز خفق الحليب، جهاز تبخير الحليب، موازين حرارة، أكواب/فناجين، ملاعق، إبريق الحليب، أقمشة تنظيف، عدّاد الخدمة، قفازات واقية، وزرة، شبكة شعر، مواد تنظيف

1.2 معيار الكفاية

معيار الكفاية صانع القهوة		ISCO-08 Code 5246 موظف خدمة الزبائن في قسم تقديم الطعام
يجب أن يكون الشخص الكفو قادراً على تحضير المشروبات الساخنة والباردة القائمة على القهوة وفقاً لإجراءات التشغيل القياسية (SOPs) ، والوصفات، والتقنيات المحددة مسبقاً، مع الالتزام بلوائح النظافة والسلامة.		
المعارف	القدرة/الكفاية المخرج التعلّمي	وحدة الكفاية
أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات المواد الأولية، مواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل مبادئ الممارسات الجيدة للنظافة (GHP) مواد التنظيف والتعقيم تركيب آلة القهوة وتشغيلها	اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة تنظيم المواد الأولية، ومواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل	CU1 تجهيز محطة العمل
إجراءات التشغيل القياسية (SOPs) : مطحنة القهوة، آلة الإسبريسو منشأ القهوة وأنواعها طرق تحضير المشروبات القائمة على القهوة	تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة تحضير مشروب قائم على القهوة: إسبريسو تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة العربية	CU2 تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)
مبادئ تبخير الحليب وحفقه تشغيل جهاز تبخير الحليب وجهاز الخفق معايير التشغيل الحراري لعملية التبخير معايير التشغيل الحراري لعملية الخفق إجراءات التشغيل القياسية (SOPs): جهاز التبخير	تجهيز جهاز تبخير الحليب تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت) خفق الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي الماكياتو والكابتشينو) إيقاف تشغيل جهاز التبخير	CU3 تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)
مبادئ الممارسات الجيدة للنظافة (GHP) إجراءات التشغيل القياسية (SOPs): مطحنة القهوة، آلة الإسبريسو طرق تحضير مشروبات القهوة (لاتيه، فلات وايت، كابتشينو، ماكياتو، لاتيه مثلج، كابتشينو مثلج)	تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المحضّر والحليب المبخر تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو المحضّر والحليب المخفوق تحضير مشروبات القهوة الباردة: لاتيه مثلج، كابتشينو مثلج	CU4 مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)
أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات معدات الوقاية الشخصية (PPE) وملابس العمل مبادئ الممارسات الجيدة للنظافة (GHP) ، والتنظيف في الموقع (CIP) ، والعمليات التمهيدية الأساسية (PRPs) أدوات التنظيف ومواد التعقيم	تنظيف آلة تحضير الإسبريسو تنظيف مطحنة حبوب القهوة تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب	CU5 تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة

1.3 معيار التقييم

ISCO-08 Code 5246 موظف خدمة الزبائن في قسم تقديم الطعام	معيار التقييم صانع القهوة
يجب أن يكون الشخص الكفو قادرًا على تحضير المشروبات الساخنة والباردة القائمة على القهوة وفقًا لإجراءات التشغيل القياسية (SOPs)، والوصفات، والتقنيات المحددة مسبقًا، مع الالتزام بأنظمة النظافة والسلامة.	
وحدة الكفاية 1	تجهيز محطة العمل
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرب مؤهلًا إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع المخرجات التعلّميّة/ القدرات المتعلقة بوحدة الكفاية 1: معايير إثبات الكفاءة: نعم/لا – اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة نعم/لا – تنظيم المواد الأولية، و مواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل نعم/لا – تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل
عمليّة التقييم	مساحة داخلية بمساحة تقريبيّة 4 x 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير القهوة، ويُفضّل أن تكون في وضعية تتطلّب التحضير والتنظيم. الأدوات والمواد يجب أن تكون وفقًا لما هو مذكور في معيار التدريب للوحدة التدريبية الأولى (CU1).
وحدة الكفاية 2	تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرب مؤهلًا إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع المخرجات التعلّميّة/ القدرات المتعلقة بوحدة الكفاية 2: معايير إثبات الكفاءة: نعم/لا – تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة نعم/لا – تحضير مشروب قائم على القهوة: إسبريسو نعم/لا – تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية نعم/لا – تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة العربية
عمليّة التقييم	مساحة داخلية بمساحة تقريبيّة 4 x 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير المشروبات القائمة على القهوة (إسبريسو، قهوة عربية، قهوة أميركية). الأدوات والمواد يجب أن تكون وفقًا لما هو مذكور في معيار التدريب للوحدة التدريبية الثانية (CU2).
وحدة الكفاية 3	تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرب مؤهلًا إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع المخرجات التعلّميّة/ القدرات المتعلقة بوحدة الكفاية 3: معايير إثبات الكفاءة: نعم/لا – تجهيز جهاز تبخير الحليب نعم/لا – تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت)

<p>نعم/لا – خفق الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي الماكياتو والكابتشينو) نعم/لا – إيقاف تشغيل جهاز التبخير</p>	
<p>عملية التقييم مساحة عمل داخلية بمساحة تقريبية 4 × 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير قاعدة الحليب. الأدوات والمواد يجب أن تكون وفقاً لما هو مذكور في معيار التدريب للوحدة التدريبية الثانية (CU2).</p>	
<p>وحدة الكفاية 4 مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)</p>	
<p>معايير التقييم ومؤشرات أدائه يعتبر المتدرب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع المخرجات التعلّمية/ القدرات المتعلقة بوحدة الكفاية 4: معايير إثبات الكفاءة: نعم/لا – تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المبخر نعم/لا – تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المخفوق نعم/لا – تحضير مشروبات القهوة الباردة: لاتيه مثلج، كابتشينو مثلج</p>	
<p>عملية التقييم مساحة عمل داخلية بمساحة تقريبية 4 × 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير المشروبات القائمة على القهوة (لاتيه، فلات وايت، إسبريسو، كابتشينو، ماكياتو). الأدوات والمواد يجب أن تكون وفقاً لما هو مذكور في معيار التدريب للوحدة التدريبية الثالثة (CU3).</p>	
<p>وحدة الكفاية 5 تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة</p>	
<p>معايير التقييم ومؤشرات أدائه يعتبر المتدرب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع المخرجات التعلّمية/ القدرات المتعلقة بوحدة الكفاية 5: معايير إثبات الكفاءة: نعم/لا – تنظيف آلة تحضير الإسبريسو نعم/لا – تنظيف مطحنة حبوب القهوة نعم/لا – تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب</p>	
<p>عملية التقييم مساحة عمل داخلية بمساحة تقريبية 4 × 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير القهوة، مع وجود حاجة لتنظيف عميق للموقع وآلة التحضير. الأدوات والمواد يجب أن تكون وفقاً لما هو مذكور في معيار التدريب للوحدة التدريبية الخامسة (CU5).</p>	

1.4 المعيار التربوي

المعيار التربوي صانع القهوة	ISCO-08 Code 5246 موظف خدمة الزبائن في قسم تقديم الطعام
تشمل هذه المهنة العملية الكاملة لتحضير المشروبات الساخنة والمتلجة القائمة على القهوة، وفقاً لإجراءات التشغيل القياسية (SOPs)، والوصفات، والتقنيات المحددة مسبقاً، بدءاً من طحن حبوب القهوة وصولاً إلى تقديم المشروب، والتنظيف اللاحق، وذلك مع الالتزام بلوائح النظافة والسلامة.	
تشمل هذه المهنة عملية تحضير وتقديم مجموعة متنوعة من مشروبات القهوة الساخنة والباردة بما يتوافق مع معايير النظافة والسلامة والجودة.	المعيار المهني
يجب أن يكون الشخص الكفو قادراً على تطبيق تقنيات تصنيع الأغذية لتحضير المشروبات الساخنة والباردة القائمة على القهوة، وفقاً لإجراءات التشغيل القياسية (SOPs)، والوصفات، والتقنيات المحددة مسبقاً، مع الالتزام بلوائح النظافة والسلامة، وذلك ضمن المهلة الزمنية المحددة.	معايير التقييم
عند الانتهاء من المقرّر التدريبي، سيكون المتدرّب قادراً على تحضير المشروبات الساخنة والمتلجة القائمة على القهوة، وفقاً لإجراءات التشغيل الموحدة (SOPs) والوصفات المحددة مسبقاً، باستخدام تقنيات تشغيل مختلفة بحسب المشروب المطلوب، تحت إشراف المسؤول المباشر، مع الالتزام بلوائح النظافة والسلامة.	لمحة عامة
<p>CU1: تجهيز محطة العمل</p> <p>CU2: تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)</p> <p>CU3: تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)</p> <p>CU4: مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابيتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)</p> <p>CU5: تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة</p>	الكفايات
<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة</p> <p>تنظيم المواد الأولية، و مواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل</p> <p>تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل</p> <p>تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة</p> <p>تحضير مشروب قائم على القهوة: إسبريسو</p> <p>تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية</p> <p>تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة العربية</p> <p>تجهيز جهاز تبخير الحليب</p> <p>تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت)</p> <p>خفق الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي الماكياتو والكابتشينو)</p> <p>إيقاف تشغيل جهاز التبخير</p> <p>تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المحضّر والحليب المبخر</p> <p>تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو المحضّر والحليب المخفوق</p> <p>تحضير مشروبات القهوة الباردة: لاتيه مثلج، كابيتشينو مثلج</p> <p>تنظيف آلة تحضير الإسبريسو</p> <p>تنظيف مطحنة حبوب القهوة</p> <p>تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب</p>	القدرات

المعارف	<p>أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات</p> <p>أنواع المواد الأولية المختلفة، مواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل</p> <p>مبادئ الممارسات الجيدة للنظافة (GHP)</p> <p>استخدام مواد التنظيف والتعقيم</p> <p>تقنيات فحص وتركيب آلة القهوة</p> <p>مبادئ إجراءات التشغيل الموحدة (SOPs) للآلة: مطحنة القهوة، آلة الإسبريسو</p> <p>الوصفات والتقنيات الخاصة بتحضير مشروبات القهوة المختلفة (إسبريسو، قهوة أميركية، قهوة عربية)</p> <p>مبادئ التبخير وتأثيرها على المشروبات المحضرة (لاتيه وفلات وايت)</p> <p>تشغيل جهاز تبخير الحليب</p> <p>معايير التشغيل الحراري لعملية التبخير</p> <p>إجراء التشغيل الموحد (SOP) لجهاز التبخير</p> <p>مبادئ خفق الحليب وتأثيرها على المشروبات المحضرة (كابنتشينو وماكياتو)</p> <p>تشغيل جهاز خفق الحليب</p> <p>معايير التشغيل الحراري لعملية الخفق</p> <p>إجراء التشغيل الموحد (SOP) لجهاز التبخير</p> <p>مبادئ الممارسات الجيدة للنظافة (GHP)</p> <p>مبادئ إجراءات التشغيل الموحدة (SOPs) للآلة: مطحنة القهوة، آلة الإسبريسو</p> <p>الوصفات والتقنيات الخاصة بتحضير مشروبات القهوة المختلفة (لاتيه، فلات وايت، كابنتشينو، ماكياتو، لاتيه مثلج، كابنتشينو مثلج)</p> <p>أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات</p> <p>أنواع مختلفة من معدات الوقاية الشخصية (PPE) والملابس المهنية</p> <p>مبادئ الممارسات الجيدة للنظافة (GHP)</p> <p>مبادئ العمليات التمهيدية الأساسية (PRPs)</p> <p>استخدام أدوات ومواد التنظيف والتعقيم</p> <p>مبادئ التنظيف في الموقع (CIP)</p>
---------	---

البرنامج التعليمي					
<p>خلال الدروس النظرية، سيتم تناول المواضيع التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. المبادئ النظرية لارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE) ولوائح سلامة الأغذية والنظافة 2. المنهجية النظرية لتحضير المشروبات المختلفة القائمة على القهوة (مثل القهوة الأميركية، الإسبريسو، القهوة العربية) 3. المبادئ النظرية لإجراءات التشغيل القياسية (SOPs) الخاصة بالألات المختلفة 4. التقنيات النظرية للعمليات الخاصة بالحليب (تبخير/خفق) 5. بروتوكولات تقديم المشروبات المختلفة القائمة على القهوة للزبائن 6. المبادئ النظرية للممارسات الجيدة للنظافة (GHP) والتنظيف في الموقع (CIP) <p>خلال الدروس التطبيقية في الورشة، سيتم تنفيذ الأنشطة العملية التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. التطبيق العملي على كيفية ارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE) 2. التدريب العملي على تحضير أنواع مختلفة من المشروبات القائمة على القهوة 3. التشغيل العملي للألات الخاصة بتحضير المشروبات 4. تجارب عملية على بروتوكولات تقديم المشروبات القائمة على القهوة 5. تطبيق أنظمة (GHP) و (CIP) في بيئة العمل <p>خلال التدريب في موقع العمل (On the Job Training) ، سيتم تنفيذ الأنشطة التطبيقية التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. تحديد المخاطر واستخدام معدات الوقاية الشخصية (PPE) 2. تركيب الآلة من أجل تنفيذ عمليات التحضير 3. تحضير أنواع مختلفة من المشروبات الساخنة والباردة القائمة على القهوة وفقاً للوصفات وبما يتناسب مع طلب الزبون 4. تقديم المشروبات المحضرة للزبائن 5. تنظيف أدوات العمل، والآلة، ومكان العمل وفقاً لمبادئ (GHP) و (CIP) 					
الإطار الزمني للتعليم	رمز الكفاية	الدروس الصفيّة (بالساعات)	دروس ورشة العمل (بالساعات)	في التدريب العملي (بالساعات)	المجموع (بالساعات)
CU 1	1	2	10	13	
CU 2	1	15	50	66	
CU 3	1	4	4	9	
CU 4	1	4	6	11	
CU 5	1	6	10	17	
المجموع (بالساعات)	5	35	80	120	

2 وحدة الكفاية 1 تجهيز محطة العمل

2.1 المعايير التدريبية – الوحدة 1

2.1.1 إرشادات التدريب

المواد والمستهلكات المطلوبة:	الأدوات المطلوبة:	القدرة/المخرج التعلّمي:
<ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): وزرة، قفازات خالية من مادة النتريل، قفازات للاستخدام الشاق، شبكة للشعر، أكمام واقية • مواد تنظيف • المواد الأولية: السكر أو النكهات (الشراب المُنكه)، القهوة، الحليب، الماء البارد، مكعبات الثلج • مواد التغليف: أكواب كرتونية، قشبات الشراب، مناديل، أعطية للأكواب • مناشف تنظيف، صابون، موزّع صابون، مناديل ورقية 	<ul style="list-style-type: none"> • صندوق الإسعافات الأولية • آلة تحضير الإسبريسو • مطحنة حبوب القهوة • مقياس حرارة • برغي المعايرة • مجموعة أباريق حليب • أكواب زجاجية لمشروبات القهوة (30 مل، 120 مل، 180 مل، وعاء) • أدوات الباريستا (حامل كوب، ابريق موكا، فرشاة، مكبس القهوة الفرنسي (French Press)، موزّع قهوة أونا (OCD)، ضاغط وموزّع مزدوج الرأس من الستاتلس ستيل، شيكر قهوة، مقياس سعة "جيغر"، مطحنة يدوية) 	<ul style="list-style-type: none"> • اتّخاذ التدابير الوقائية ضدّ المخاطر والملوثات المحددة • تنظيم المواد الأولية، ومواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل • تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل <p>موقع التدريب:</p> <p>مساحة داخلية بمساحة تقريبية 4 x 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير القهوة، ويُفضّل أن تكون في وضعية تتطلّب التحضير والتنظيم.</p>

اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة:

تشمل المخاطر البيولوجية الكائنات الحية الدقيقة الضارة مثل البكتيريا والفيروسات والفطريات والطفيليات، والتي قد تلوث القهوة أثناء التحضير وتشكّل مخاطر صحية على المستهلك. أما المخاطر الكيميائية فتشمل المواد السامة مثل بقايا مواد التنظيف والمعقمات أو تسرب الغازات، والتي قد تلوث القهوة وتؤثر على سلامة المستهلك. وتتضمّن المخاطر الفيزيائية الأجسام الغريبة مثل الغبار، الزجاج المكسور، الأدوات الحادة، قطع الحلي، والتي قد تُسبب إصابات أو تلوثاً في منتجات القهوة.



<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر البيولوجية المرتبطة بالآلة</p> <ul style="list-style-type: none"> • فحص الجهاز للتحقق من عدم وجود أي تسرب للبخار الساخن أو الماء، وإبلاغ المسؤول بأي خلل لمنع نمو الفطريات. • مسح وتنظيف ذراع التبخير باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبللة مباشرة بعد الاستخدام لإزالة بقايا الحليب ومنع تكاثر البكتيريا. 	
<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: نظافة اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> • اتباع إجراءات النظافة الشخصية مثل غسل اليدين بانتظام واستخدام المعقمات لتفادي انتشار البكتيريا والفيروسات (راجع الإرشادات التالية). 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: توفير مغسلة مجهزة</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد من أن أي محطة لغسل اليدين يمكن معرفتها بوضوح بواسطة علامة • التحقق من أن المغسلة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ • التأكد من توفر الماء الدافئ • التحقق من نظافة حوض الغسيل • التأكد من توفر الصابون • التحقق من توفر المحارم الورقية • التحقق من توفر سلة مهملات للمحارم الورقية 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: منع التلوث</p> <ul style="list-style-type: none"> • الوقوف أمام المغسلة دون لمسها حيث تُعتبر المغسلة منطقة ملوثة <p>يجب غسل اليدين في محطات غسل اليدين المُعينة؛ كل محطة لغسل اليدين يجب أن تكون مُعرّفة بواسطة إشعار، ويجب أن يكون هناك ملصق يظهر كيفية غسل وتعقيم اليدين متوفر بالقرب من كل محطة.</p>	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: إزالة المجوهرات</p> <ul style="list-style-type: none"> • إزالة جميع المجوهرات مثل الساعات والخواتم لأن الميكروبات يمكن أن تتوطد في تفاصيل المجوهرات. 	

<p>غسل اليدين وتطهيرهما: المياه الجارية</p> <ul style="list-style-type: none"> • فتح حنفية المياه الصالحة للشرب وتعديل الضغط 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: تبليل اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> • تبليل اليدين والمعصمين والنصف الأول من الذراع جيداً تحت الماء الجاري • توجيه الأصابع للأسفل بحيث يتدفق الماء من المنطقة الأقل تلوّثاً إلى المنطقة الأكثر تلوّثاً في اليدين 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: الصابون</p> <ul style="list-style-type: none"> • التحقّق من ورقة البيانات التقنيّة (TDS) للتأكد من أنّ الصابون المختار مناسب لصناعة الأغذية • تطبيق كمية جيّدة من الصابون لتغطية جميع أسطح اليد • التأكيد من أنّ الماء يجري بسلاسة لتجنّب لمس الحنفية لاحقاً. يمكن أيضاً إغلاق الحنفية باستخدام المناديل الورقيّة <p>الملاحظة 1: لمس الحنفية دون المناديل الورقيّة يمكن أيضاً أن يلوّث اليدين بالجراثيم.</p> <p>الملاحظة 2: يجب أن يكون الصابون المستخدم سائلاً ويتوافق مع معايير المؤسسات الغذائية</p>	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: كف بكف</p> <ul style="list-style-type: none"> • فرك اليدين كف بكف مع الصابون للحصول على كمّيّة جيّدة من الرغوة 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: ظهر اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> • فرك ظهر كل يد مع تشبيك الأصابع 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: الكفين متقابلتين</p> <ul style="list-style-type: none"> • فرك الكف بكف مع تشبيك الأصابع 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: ظهر الأصابع</p> <ul style="list-style-type: none"> • فرك ظهر الأصابع بالكف المقابل مع تشبيك الأصابع. يجب تكرار هذه العمليّة لليد الأخرى 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: الإبهام</p> <ul style="list-style-type: none"> • امسك الإبهام الأيسر باليد اليمنى • فرك بحركة دورانية والعكس صحيح 	

<p>غسل اليدين وتطهيرهما: الأصابع</p> <ul style="list-style-type: none"> • فرك اليدين بحركة دورانية إلى الوراء وإلى الأمام باستخدام أصابع اليد اليمنى المتشابكة في كف اليد اليسرى، والعكس صحيح <p>التأكد من أنّ وقت غسل اليدين (بما في ذلك الكفين، وظهر اليدين، والإبهام، وأطراف الأصابع) لا يقلّ عن 20 ثانية</p>	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: المعصمين</p> <ul style="list-style-type: none"> • فرك المعصمين 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: شطف اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> • شطف اليدين تحت الماء الجاري. يزيل الشطف الأوساخ والميكروبات إلى المغسلة • التأكد من إزالة جميع الصابون • تجنّب رش الماء على الزي الرسمي 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: تجفيف اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> • تجفيف اليدين جيداً باستخدام مناديل أو محارم ورقية للاستخدام مرة واحدة أو بواسطة مجفف أيدي قاذف للهواء 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: إغلاق الحنفية</p> <ul style="list-style-type: none"> • استخدام المحارم الورقية لإغلاق الحنفية من دون لمسها مباشرةً وذلك في حال عدم وجود حنفية بمستشعر كهربائي (sensor) أو حنفية تغلق تلقائياً. <p>التأكد من أنّ وقت غسل اليدين (بما في ذلك الكفين، وظهر اليدين، والإبهام، وأطراف الأصابع) لا يقلّ عن 20 ثانية</p>	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: المحارم في سلة المهملات</p> <ul style="list-style-type: none"> • رمي المحارم في سلة المهملات التي تفتح بالقدم 	
<p>غسل اليدين وتطهيرهما: تطهير اليدين</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع المطهر 	

<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: معدات الوقاية الشخصية</p> <ul style="list-style-type: none"> • ارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE) أثناء مهام معالجة الأغذية وفق الترتيب التالي: <ul style="list-style-type: none"> ○ ارتداء الأحذية المقاومة للانزلاق (عادةً ما يتم ارتداؤها قبل دخول منطقة العمل). ○ ربط الشعر وارتداء شبكة للشعر أو قبعة لمنع تساقط الشعر في المشروبات أو المعدات. ○ إجراء نظافة اليدين (وفقاً لإرشادات التدريب السابقة). ○ ارتداء الزرة وربطه دون لمس الجزء الأمامي منه (خصوصاً إذا كان يُعاد استخدامه خلال نوبات العمل). ○ ارتداء الكمامة (إذا كان ذلك مطلوباً). ○ إعادة تعقيم اليدين (أمر ضروري قبل ارتداء القفازات - إن وُجدت - لتفادي تلوثها). ○ ارتداء القفازات (فقط عند التعامل مع منتجات جاهزة للأكل، أو مواد تنظيف، أو إذا نصت السياسة على ذلك). ○ تغيير القفازات بانتظام وعدم لمس الوجه أو الهاتف أثناء ارتدائها. 	
<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر الكيميائية</p> <ul style="list-style-type: none"> • تنظيف أي بقايا كيميائية أو رواسب يتم اكتشافها من خلال الفحص البصري أو اختبار الرائحة، إذ إن بقاء بقايا المواد الكيميائية على الأسطح الملامسة للأغذية قد يؤدي إلى التلوث التبادلي. <ul style="list-style-type: none"> ○ إزالة أي رواسب مرئية فوراً باستخدام مناديل ورقية للاستخدام الواحد أو قطعة قماش نظيفة. ○ شطف السطح جيداً باستخدام مياه نظيفة وصالحة للشرب لإزالة البقايا السائبة. ○ تطبيق مادة تنظيف آمنة غذائياً بالاستناد إلى التعليمات أو إرشادات الشركة المصنعة الخاصة بمواد التنظيف الكيميائية، أو محلول إزالة الترسبات أو المعقمات، من حيث الوقت، والتركيز، وطريقة التطبيق. ○ فرك السطح باستخدام فرشاة غير كاشطة أو قطعة قماش لإزالة ما تبقى من الرواسب الكيميائية. ○ شطف السطح مرة أخرى جيداً بماء صالح للشرب لضمان إزالة أي آثار متبقية من مواد التنظيف. ○ تجفيف السطح باستخدام قطعة قماش نظيفة وخالية من الوبر أو تركه ليجف بالهواء قبل إعادة الاستخدام. ○ إجراء فحص بصري نهائي واختبار للرائحة للتأكد من أن السطح نظيف وخالي تماماً من أي بقايا أو رائحة كيميائية 	
<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر الفيزيائية الشخصية</p> <ul style="list-style-type: none"> • اتباع ممارسات النظافة الشخصية الجيدة، بما في ذلك غسل اليدين وارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE)، وارتداء قفازات مخصصة للمهام الشاقة عند التعامل مع الأدوات أو الأواني الساخنة (يرجى الرجوع إلى إرشادات التدريب السابقة الخاصة بغسل اليدين ومعدات الوقاية الشخصية). • تجنب ارتداء أي نوع من الخلي داخل منطقة تحضير الطعام، إذ قد تُطلق بعض المواد (مثل المعادن) بقايا ضارة إلى الأغذية. 	

<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر الفيزيائية المرتبطة بالآلات والمواد</p> <ul style="list-style-type: none"> • فحص آلات التحضير للتأكد من عدم وجود أي أسلاك كهربائية مكشوفة قد تشكل خطرًا كهربائيًا. • التحقق من عدم وجود أكواب زجاجية مكسورة (الخاصة بالإسبريسو)، أو أباريق حليب متضررة، أو أقمشة ممزقة، والتي قد تسبب نزيفًا أو جروحًا جسدية. 	
<p>اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: مخاطر الأرضية الفيزيائية</p> <ul style="list-style-type: none"> • ارتداء أحذية مقاومة للانزلاق أثناء أداء جميع المهام المتعلقة بالعمل. • تنظيف السوائل فورًا باستخدام ممسحة أو قطعة قماش ماصة (يرجى الرجوع إلى إرشادات التدريب السابقة بشأن المخاطر الكيميائية). • وضع لافتات "أرضية مبللة" بعد التنظيف أو أثناءه. • استخدام بساطات مطافية في المناطق عالية الخطورة مثل أسفل آلة الإسبريسو أو بالقرب من المغسلة. • إجراء فحوصات دورية للأرضية قبل وأثناء وبعد المناوبة. • ملء الحاويات بطريقة تمنع تسرب أو تطاير السوائل. • الإبلاغ عن أي تلف في الأرضية أو تكرار ظهور المخاطر للمشرفين فورًا. 	
<p>تنظيم المواد الأولية، و مواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل</p>	
<p>تخزين المواد الأولية (حبوب القهوة، السكر، الحليب)</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع المواد الأولية في أماكن جافة (رطوبة نسبية بين 50% و 60%) بعيدًا عن التعرض المباشر للضوء. • تطبيق مبدأ "الوارد أولاً يُستهلك أولاً" (FIFO) عند استخدام المواد لضمان استهلاك الأقدم قبل الأحدث. • تخزين عبوات الحليب المفتوحة في الثلاجة من يوم إلى آخر لتفادي تلفها (مع مراعاة فترة الصلاحية المحددة بثلاثة أيام بعد الفتح في ظروف التبريد). 	
<p>وضع مواد التغليف وأدوات الباريسا في أماكنها المخصصة وفقًا لتدفق العمل</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع مطحنة القهوة في الجانب الأيمن من آلة الإسبريسو (منطقة الطحن). • وضع الأدوات المرتبطة بعملية التحضير (مثل الضاغطة "Tamper"، موزع القهوة "OCD"، البورتافيلتر "Portafilter" حول آلة الإسبريسو مباشرة، بجانب مطحنة القهوة (منطقة التحضير). • وضع أباريق الحليب، أكياس السكر، الملاعق، موازين الحرارة، وأطباق الأكواب الزجاجية في الجانب الآخر (الأيسر) من آلة الإسبريسو بجانب ذراع التبخير (منطقة تبخير الحليب). 	

<p>وضع مواد التغليف وأدوات البارستا في أماكنها المخصصة وفقاً لتدفق العمل: أكواب التقديم</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع أكواب التقديم الزجاجية والكرتونية على الجزء العلوي من آلة الإسبريسو، بالترتيب التالي من اليمين إلى اليسار: <ul style="list-style-type: none"> o الأكواف الزجاجية والسيراميك o الأكواف الكرتونية المخصصة للطلبات الخارجية (Takeaway) o أغطية الأكواف 	
<p>وضع مواد التغليف وأدوات البارستا في أماكنها المخصصة وفقاً لتدفق العمل: الأدوات وقطع القماش (المناشف)</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخصيص قطع قماش (مناشف تنظيف) بألوان مختلفة: واحدة لتنظيف ذراع التبخير، وأخرى لسطح الطاولة، مع وضع كلٍ منها في مكان منفصل. • منع استخدام المناشف ذاتها لأكثر من غرض لتفادي التلوث التبادلي. • وضع أدوات البارستا في مناطق العمل المخصصة لها بناءً على تواتر استخدامها وتسلسل المهام، كما يلي: <ul style="list-style-type: none"> o حامل الأكواف o إبريق الموكا (Moka Pot) o الفرشاة o موزع القهوة OCD (ضاغط وموزع مزدوج الرأس) o شكير القهوة المصنوعة من الستانلس ستيل o مقياس السعة (جيغر) o مكبس القهوة الفرنسي (French Press) بسعة 600 مل o مطحنة يدوية 	
<p>تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل</p>	

<p style="text-align: center;">تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل: نظافة السلات (Baskets)</p> <ul style="list-style-type: none"> • إزالة السلات من آلة تحضير القهوة. • فصل سلات البورتافيلتر (Portafilter) بعناية عن مقابض المجموعات، مع التأكد من عدم إتلاف أي من الأجزاء. • فتح السلات والتحقق من نظافتها منذ يوم العمل السابق. • فحص السلات بصرياً وبالمس للتأكد من خلوها من بقايا القهوة، الزيوت، أو البقع التي قد تُسبب التلوث أو تؤثر في جودة النكهة. • في حال وجود بقايا، يتم تنظيف السلات باستخدام فرشاة ومنظف خفيف، أو نقعها في محلول تنظيف مخصّص، ثم شطفها وتجفيفها جيداً. • إعادة إغلاق السلات وتجميع الأجزاء المنفصلة، مع التأكد من أنها جافة ومركّبة بالشكل الصحيح. • إعادة السلات النظيفة والجافة إلى مقابض المجموعات الخاصة بها أو إلى مكان التخزين المخصّص، لتكون جاهزة للاستخدام في تحضير القهوة. 	
<p style="text-align: center;">تنظيف أذرع التبخير (Steam Arms)</p> <ul style="list-style-type: none"> • مسح أذرع التبخير باستخدام منشفة نظيفة وجافة، مع التأكد من إزالة أي بقايا حليب أو رواسب أخرى. 	
<p style="text-align: center;">التأكد من معايرة مقياس الحرارة (Thermometer)</p> <ul style="list-style-type: none"> • التحقق من معايرة مقياس الحرارة من خلال غمسه في ماء بارد (درجة حرارة 0°م)، والتأكد من أن القراءة تشير إلى 0°م (الخطوة الأولى). • التحقق مرة أخرى من دقة المعايرة بغمر المقياس في ماء بدرجة حرارة معروفة (مثل الماء المغلي بدرجة 100°م) (الخطوة الثانية). • في حال عدم وجود معايرة دقيقة، يتم تعديل مقياس الحرارة باستخدام برغي المعايرة. 	

<p style="text-align: center;">تشغيل آلة الإسبريسو</p> <ul style="list-style-type: none"> • توصيل آلة القهوة بمصدر الكهرباء. • تدوير مفتاح التشغيل إلى الرقم (1) حتى يبدأ الضغط بالارتفاع (يظهر اللون البرتقالي). • بعد ارتفاع الضغط، تدوير المفتاح إلى الرقم (2) (يظهر اللون الأخضر). • ترك الآلة لتسخن لمدة 30 دقيقة تقريبًا حتى تصل إلى درجة حرارة 94°م. 	
<p style="text-align: center;">تسخين آلة تحضير الإسبريسو</p> <ul style="list-style-type: none"> • سكب الماء عبر رأس المجموعة وفتحة الغلاية (Boiler Spout) لتجديد المياه الموجودة داخل الآلة، وذلك بعد مرور 30 دقيقة على تشغيلها وتسخينها. • التأكد من أن قيمة ضغط البخار تتراوح بين 1 و1.5 بار من خلال مراقبة مقياس الضغط، مما يشير إلى أن الآلة جاهزة للتشغيل. 	

تَحْضِيرِ مَطْحَنَةِ حَبُوبِ القَهْوَةِ

- التَحَقُّقُ مِنْ عَدَمِ وَجُودِ أَيِّ بَقَايَا زَيْتِيَّةٍ مِتْرَاكِمَةٍ مِنْ يَوْمِ العَمَلِ السَّابِقِ.
- سَكَبِ حَبُوبِ القَهْوَةِ دَاخِلَ المَطْحَنَةِ (بِكَمِيَّةِ 0.5 كِلْغ) عَلى أَنْ تُسْتخدَمَ خَلاَلَ فِتْرَةِ تَتْرَاحٍ بَيْنَ سَاعَتَيْنِ وَأَرْبَعِ سَاعَاتٍ لِلحِفَافِ عَلى نِضَارَتِهَا وَجُودَتِهَا المِثْلَى.
- إِغْلَاقِ كَيْسِ حَبُوبِ القَهْوَةِ المِتَبَقِي بِإِحْكَامٍ بِاسْتِخْدَامِ شَرِيْطِ لاصِقٍ أَوْ رِبَاطِ مِطَاطِي لِمَنْعِ تَسَرُّبِ الهِوَاءِ.
- تَنْظِيفِ حِجْرَةِ المَطْحَنَةِ (Chamber) مِنْ الدَاخِلِ لِلتَّأَكُّدِ مِنْ خُلُوقِهَا مِنْ أَيِّ بَقَايَا مَسْحُوقِ قَهْوَةٍ قَدِيمِ.



2.1.2 الأدوات والمواد

التعليق	العدد ¹	الصورة	الأدوات
	2 لكل ورشة العمل		صندوق الإسعافات الأولية يتضمن صندوق الإسعافات الأولية العناصر الأساسية اللازمة لتقديم الإسعاف الفوري داخل الورشة.
مع سلة البورتافيلتر وذراع البخار	آلة واحدة لكل ورشة العمل		آلة تحضير الإسبريسو
	آلة واحدة لكل ورشة العمل		مطحنة حبوب القهوة
	1 لكل متدرب		فرشاة
	3 لكل ورشة عمل		إبريق موكا

¹ الكمية المعيار عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقررات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقررين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التحقق مما إذا كان موجوداً بالفعل في الورشة لتجنب التكرار غير الضروري. أيضاً، يجب مراجعة القائمة والتحقق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	3 لكل ورشة عمل		موزع القهوة أونا OCD
تتكون المجموعة من أحجام مختلفة، والحجم الموصى به هو: 400 مل، 600 مل، و1000 مل.	1 لكل ورشة عمل		مجموعة أباريق حليب
	6 قطع لكل ورشة عمل		أكواب من الزجاج والبرسلان
	1 لكل ورشة عمل		شيكو قهوة من التانلس ستيل
	3 لكل ورشة عمل		مقياس سعة "جيغر"

التعليق	العدد ¹	الصورة	الأدوات
	3 لكل ورشة عمل		مكبس القهوة الفرنسي (French Press) (600 مل)
	3 لكل ورشة عمل		مطحنة يدوية
	3 لكل ورشة عمل		مقياس حرارة
	1 لكل ورشة عمل		سلة نفايات تعمل بدواسة القدم

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
مع أغطية	عبوتان (50 قطعة في كل عبوة) لكل ورشة عمل		أكواب كرتونية أحادية الاستخدام

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	ربطة واحدة (100) قطعة في كل ربطة) لكل ورشة عمل		قشبات الشراب (straws)
	كيس واحد لكل ورشة عمل		حبوب القهوة
مجموعة واحدة (تتضمن 3 علب كرتونية سعة 1.5 لتر من أنواع مختلفة من الحليب: خالي الدسم، نصف دسم، وكامل الدسم) لكل صف.	6 مجموعات لكل ورشة عمل		حليب
	علبة واحدة من الأكياس الصغيرة (100 قطعة) لكل صف		سكر
	كيسان (2 كلغ للكيس الواحد) لكل ورشة عمل		مياه باردة ومكعبات ثلج
	عبوة واحدة (50) زوجًا لكل ورشة عمل		قفازات خالية من مادة النتريل

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	6 أزواج لكل ورشة عمل		قفازات للاستخدام الشاق
	عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل		أكمام واقية
	عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل		شبكة شعر
	وزرة واحد لكل متدرّب		وزرة
3 قطع لكل مجموعة، ملونة حسب الترميز اللوني	6 مجموعات لكل ورشة عمل		مناشف تنظيف
	قطعة واحدة لكل ورشة عمل		مناديل ورقية

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	غالون واحد لكل ورشة عمل		صابون
صالحة للاستخدام الغذائي	غالون واحد لكل ورشة عمل		مواد تنظيف
	عبوة واحدة لكل ورشة عمل		محلول إزالة الترسبات الكلسية
	قطعة واحدة لكل ورشة عمل		موزع الصابون
	3 عبوات لكل ورشة عمل		معقم اليدين

2.2 معايير التقييم – الوحدة 1

2.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلّمي	معايير وحدة الكفاية 1 – تجهيز محطة العمل
اتخاذ التدابير الوقائية ضدّ المخاطر والملوثات المحددة	هل تحقّق المتدرّب من وجود أي تسرّب للماء أو البخار من الآلة؟
	هل قام المتدرّب بتنظيف ذراع التبخير بقطعة قماش مبلّلة فور الاستخدام؟
	هل تأكّد المتدرّب من أن محطة غسل اليدين مميّزة بوضوح بواسطة لافتة؟
	هل تحقّق المتدرّب من أن حوض غسل اليدين مصنوع من الستانلس ستيل؟
	هل تأكّد المتدرّب من توفّر الماء الدافئ في الحوض؟
	هل تأكّد المتدرّب من نظافة الحوض قبل الاستخدام؟
	هل تحقّق المتدرّب من توفّر الصابون والمناشف الورقية عند الحوض؟
	هل أكّد المتدرّب وجود سلّة نفايات مخصصة للتخلّص من المناشف الورقية؟
	هل تجنّب المتدرّب لمس منطقة الحوض مباشرة أثناء غسل اليدين؟
	هل أزال المتدرّب جميع المجوهرات (خواتم، ساعات) قبل غسل اليدين؟
	هل قام المتدرّب بضبط تدفّق الماء الصالح للشرب قبل البدء بغسل اليدين؟
	هل قام المتدرّب بترطيب اليدين والمعصمين جيّدًا تحت الماء الجاري؟
	هل وجّه المتدرّب الأصابع نحو الأسفل لضمان تدفّق الماء بشكل سليم؟
	هل تأكّد المتدرّب من أن الصابون المستخدم من النوع المخصّص للأغذية باستخدام ورقة البيانات الفنية؟
	هل استخدم المتدرّب كمية كافية من الصابون السائل لتغطية جميع أجزاء اليد؟
	هل تجنّب المتدرّب لمس الحنفية مباشرة أثناء عملية غسل اليدين؟
	هل فرك المتدرّب راحتي اليدين معًا لتكوين الرغوة؟
	هل نظّف المتدرّب ظهر اليدين مع تشبيك الأصابع؟
	هل فرك المتدرّب راحة اليد براحة اليد الأخرى مع تشبيك الأصابع؟
	هل نظّف المتدرّب ظهر الأصابع بتشبيكها في راحة اليد المقابلة؟
	هل فرك المتدرّب كل إبهام بشكل دائري في راحة اليد الأخرى؟
	هل نظّف المتدرّب رؤوس الأصابع بحركة دائرية في راحة اليد الأخرى؟
	هل فرك المتدرّب المعصمين جيّدًا أثناء غسل اليدين؟
	هل شطف المتدرّب كل آثار الصابون تحت الماء الجاري دون تبليل الزي؟
	هل جفّف المتدرّب يديه باستخدام مناديل ورقية أو مجفف هواء؟
	هل استخدم المتدرّب مناديل ورقية لإغلاق الحنفية (في حال لم يكن أوتوماتيكيًا)؟
	هل تخلّص المتدرّب من المناديل الورقية في سلّة نفايات تعمل بالدواسة؟
	هل عمّم المتدرّب يديه بعد الغسل؟
	هل التزم المتدرّب بالترتيب الصحيح لارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE)؟
	هل ارتدى المتدرّب حذاءً غير قابل للانزلاق قبل دخول منطقة العمل؟
هل ربط المتدرّب شعره وارتدى شبكة شعر أو قبعة؟	
هل غسل المتدرّب يديه قبل ارتداء الورزة؟	
هل تجنّب المتدرّب لمس الجزء الأمامي من الورزة أثناء ربطه؟	
هل ارتدى المتدرّب الكمامة إذا كان ذلك مطلوبًا؟	
هل غسل المتدرّب يديه مجدّدًا قبل ارتداء القفازات؟	
هل ارتدى المتدرّب القفازات فقط عند الحاجة، وغيرها بانتظام؟	
هل تجنّب المتدرّب لمس وجهه أو هاتفه أثناء ارتداء القفازات؟	
هل فحص المتدرّب الأسطح بحثًا عن بقايا كيميائية باستخدام النظر والشم؟	
هل أزال المتدرّب البقايا الكيميائية باستخدام قطعة قماش نظيفة أو مناديل ورقية؟	

تحسين جودة وجاذبية التعليم والتدريب المهني والتقني في لبنان للفئات الاجتماعية المستضعفة (QuA-VET)

هل شطف المتدرّب الأسطح وجفّفها جيّدًا بعد استخدام مواد التنظيف؟	
هل تحقّق المتدرّب من وجود أي أسلاك كهربائية مكشوفة في المعدات؟	
هل فحص المتدرّب المواد للتحقّق من عدم وجود تلف (زجاج مكسور، أقمشة ممزقة، إلخ)؟	
هل نظّف المتدرّب السوائل فورًا ووضع لافتة "أرضية مبلّلة"؟	
هل ارتدى المتدرّب حذاءً غير قابل للانزلاق وأجرى فحوصات منتظمة للأرضية؟	
هل تجنّب المتدرّب ملء الحاويات بشكل مفرط لتفادي التسرّب أو الرشّ؟	
هل أبلغ المتدرّب المشرف عن أي تلف في الأرضية أو مخاطر متكرّرة؟	
هل خزّن المتدرّب المواد الأولية في ظروف جافة وباردة؟	
هل طبّق المتدرّب مبدأ "الوارد أولاً يُستهلك أولاً (FIFO)" عند تخزين المواد؟	تنظيم المواد الأولية، ومواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل
هل خزّن المتدرّب عبوات الحليب المفتوحة في الثلاجة وتحقّق من فترة صلاحيتها؟	
هل وضع المتدرّب أدوات البارستا ومواد التغليف وفقًا لمناطق سير العمل؟	
هل رتّب المتدرّب مناشف التنظيف بألوان مختلفة لتجنّب الخلط في الاستخدام؟	
هل نظّم المتدرّب الأدوات حسب تكرار الاستخدام وتسلسل المهام؟	
هل فحص المتدرّب سلّات اليوم السابق بحثًا عن بقايا أو بقع؟	
هل نظّف المتدرّب السلّات، وشطفها، وجفّفها قبل إعادة استخدامها؟	
هل فحص المتدرّب معايرة مقياس الحرارة باستخدام الماء البارد والساخن؟	
هل عدّل المتدرّب مقياس الحرارة باستخدام البرغي عند الحاجة؟	
هل قام المتدرّب بتوصيل آلة الإسبريسو وتشغيلها بشكل صحيح (المفتاح 1 ثم 2)؟	تحضير آلة تحضير القهوة للتشغيل
هل ترك المتدرّب الآلة لتسخن لمدة 30 دقيقة؟	
هل فحص المتدرّب ضغط البخار (بين 1 و1.5 بار) قبل الاستخدام؟	
هل فرّغ المتدرّب الماء من رأس المجموعة وفتحة الغلاية قبل التحضير؟	
هل فحص المتدرّب مطحنة القهوة للتأكد من خلّوها من بقايا زيتية؟	
هل ملأ المتدرّب 0.5 كلغ من حبوب القهوة وأغلق الكيس المتبقي بإحكام؟	
هل نظّف المتدرّب حجرة المطحنة من بقايا مسحوق القهوة؟	

2.2.2 التقييم التلخيصي

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفوّاً إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلّق بوحدة الكفاية 1 - تجهيز محطة العمل			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
اتخاذ التدابير الوقائية ضدّ المخاطر والملوثات المحددة	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحديد المخاطر المحتملة والتلوث التبادلي وتطبيق الإجراءات الوقائية خلال 10 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تنظيم المواد الأولية، ومواد التغليف، والمستلزمات اللازمة للتشغيل	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير وتنظيم مواد التغليف والمواد الأولية اللازمة للاستخدام اللاحق وفقًا لمبدأ "الوارد أولاً يُستهلك أولاً" (FIFO) في أقل من 30 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تجهيز آلة تحضير القهوة للتشغيل	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إجراء تنظيف سريع لمعدّات تحضير القهوة، وتشغيل آلة القهوة، وتسخينها، وضبط المطحنة لتكون جاهزة للاستخدام، وذلك خلال أقل من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		

3 وحدة الكفاية 2: تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)

3.1 المعايير التدريبية – الوحدة 2

3.1.1 إرشادات التدريب

المواد والمستهلكات المطلوبة:	الأدوات المطلوبة:	القدرة/المخرج التعلّمي:
<ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): الوزرة، شبكة شعر، أكمام واقية، قفازات خالية من النترييل • المواد الأولية: السكر، حبوب القهوة، الحليب، ماء بارد، ماء دافئ، إلخ • مناشف تنظيف 	<ul style="list-style-type: none"> • آلة تحضير الإسبريسو • مطحنة حبوب القهوة • أكواب من السيراميك للقهوة (إسبريسو/عربية) سعة 30 مل • أكواب من السيراميك للقهوة الأميركية سعة 180 مل • أدوات الباريسنا (حامل الأكواب، مجموعة أباريق حليب، موزع القهوة OCD [ضاغط وموزع مزدوج الرأس]، موقد كهربائي، ملعقة، مجموعة ملاعق قياس) 	<ul style="list-style-type: none"> • تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة • تحضير مشروب قائم على القهوة: إسبريسو • تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية • تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة العربية <p>موقع التدريب:</p> <p>مساحة داخلية بمساحة تقريبية 4 × 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير المشروبات القائمة على القهوة (إسبريسو، قهوة عربية، قهوة أميركية).</p>

تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة

تحضير المطحنة لاستخراج مسحوق القهوة: معايرة الطحن

- الإمساك بمقبض البورتافلتر ووضع أسفل مطحنة القهوة.
- طحن الكمية المطلوبة من القهوة مباشرة داخل السلّة، مع تعديل الكمية حسب حجم المقبض (مفرد أو مزدوج):
 - جرعة مفردة: حوالي 7-9 غرامات
 - جرعة مزدوجة: حوالي 14-18 غراماً (بحسب معايرة الآلة وحجم السلّة)
- تشغيل المطحنة باستخدام تقنية الضغط/النقر المزدوج (إن وجد) لضمان جرعة متناسقة وكاملة.
- بعد الطحن، إجراء فحص بصري للجرعة للتأكد من أن السلّة ممتلئة بكمية قهوة تُشكّل قبة خفيفة فوق الحافة (قبل التوزيع).
- طرق البورتافلتر برفق على صندوق الطرق (Knock Box) من مرّة إلى مرّتين لتسوية القهوة وإزالة الجيوب الهوائية وتعقيم السطح.
- تقليب القهوة المطحونة بلطف باستخدام أداة التوزيع "Weiss Distribution Tool (WDT)" لإزالة التكتلات وتوزيع القهوة بالتساوي داخل السلّة.



تحضير المطحنة لاستخراج مسحوق القهوة: معايرة الطحن

- تدوير أداة التوزيع والضغط المزدوجة الرأس (OCD – موزّع وضغط القهوة) بلطف وبشكل متساوٍ حتى يصبح سطح طبقة القهوة متساوياً ومسطحاً.
- استخدام الضاعط (Tamper) لتطبيق ضغط عمودي ومتساوٍ نحو الأسفل — عادةً بقوة تتراوح بين 15 و20 كلغ.
- التأكد من أن الضاعط مستوٍ أثناء الضغط لتفادي ظاهرة التسرب غير المتساوي (Channelling) أثناء عملية الاستخلاص.
- فحص سطح قرص القهوة (Puck) بعد الكبس؛ يجب أن يكون مستوياً، ناعماً، وثابتاً. وفي حال وجود بقايا قهوة سائبة، يُعاد الكبس بلطف بدون لف أو دوران.
- مسح حافة البورتافلتر لإزالة أي بقايا من القهوة المطحونة لضمان إحكام الإغلاق عند تثبيته في الآلة.



اختبار كفاءة عملية الطحن من خلال الاستخلاص: (Shots)

- تثبيت البورتافلتر المحضّر في رأس المجموعة الخاص بالآلة بإحكام.
- وضع فنجان إسبريسو نظيف أو كأس جرعة (Shot Glass) تحت الفوهات.
- بدء عملية الاستخلاص بالضغط على زر الجرعة المفردة أو المزدوجة، بحسب الكمية المستخدمة.
- مراقبة عملية الاستخلاص بعناية:
- 0 مرحلة ما قبل الاستخلاص: (Pre-infusion) يجب أن تظهر القطرات الأولى خلال 4-6 ثوانٍ بعد التفعيل.
- 0 المدة الإجمالية للاستخلاص: يجب أن تستغرق بين 25-30 ثانية لاستخراج جرعة سعة 30 مل (بهامش ± 5 ثوانٍ).
- 0 بداية التدفق: يجب أن يكون لون القهوة بني داكن مائل إلى الأسود.
- 0 التحول إلى الكريمة: يجب أن يتشكّل سطح رغوي سميك ذهبي اللون مع نمط مخطط يُشبه جلد النمر. (Tiger-stripe)
- 0 إنهاء الاستخلاص: يجب إيقاف العملية قبل أن يتحوّل لون السائل إلى أصفر باهت، لأنه يدل على الاستخلاص الزائد.



تعديل مطحنة القهوة حسب درجة نعومة المسحوق المطلوبة

- تدوير حلقة ضبط المطحنة (Grinder Collar) بتعديل دقيق بمقدار 3 ملم، ثم إعادة الاختبار:
 - مع اتجاه عقارب الساعة للحصول على طحن خشن أكثر (جزيئات أكبر، استخلاص أبطأ)
 - عكس اتجاه عقارب الساعة للحصول على طحن أنعم (جزيئات أصغر، استخلاص أسرع)
 - إعادة خطوات تحديد الجرعة، الكبس (Tamping)، والاستخلاص للحصول على جرعة اختبار جديدة.
 - الاستمرار في التعديل حتى يتم تحقيق النتائج التالية بشكل ثابت:
 - وقت استخلاص يتراوح بين 25-30 ثانية
 - ناتج حجمه 30 مل
 - كريمة غنية ومتوازنة بقوام متجانس
- ملاحظة:** القهوة الأميركية تحتاج إلى طحن بدرجة متوسطة إلى ناعمة، بينما الإسبريسو يتطلب طحنًا ناعمًا.



تَحْضِيرِ مَشْرُوبِ قَانَمِ عَلَى القَهْوَةِ: إسْبِرِيَسُو	
	<p style="text-align: right;">تَحْضِيرِ مَسْحُوقِ القَهْوَةِ</p> <ul style="list-style-type: none"> • تَفْرِيقِ (Purge) رَأْسِ المَجْمُوعَةِ (Group Head) مِنْ أَيِّ بَقَايَا قَهْوَةٍ قَدِيمَةٍ وَتَسْخِينِ المِنطَقَةِ. • طَحْنِ وَتَوَازِيْعِ مَسْحُوقِ القَهْوَةِ دَاخِلِ البُورْتَاْفِلْتَرِ. (Group Handle) • تَوَازِيْعِ القَهْوَةِ بِالتَّسَاوِي لِضْمَانِ امْتِلَاءِ السَّلَّةِ بِشَكْلِ مَوْحَدٍ بِاسْتِخْدَامِ أَدَاةِ (OCD) (الضَّاعِطِ وَالمَوْزَعِ مَزْدُوجِ الرَأْسِ) • طَرَقِ البُورْتَاْفِلْتَرِ بِلُطْفٍ عَلَى الطَّائِلَةِ لِتَسْوِيَةِ المَسْحُوقِ وَإِزَالَةِ الجُيُوبِ الهَوَائِيَّةِ. • كَبْسِ مَسْحُوقِ القَهْوَةِ بِاسْتِخْدَامِ الضَّاعِطِ (Tamper) بِضَغْطٍ خَفِيفٍ لِضْمَانِ تَمَاسِكِهِ، بِاسْتِخْدَامِ أَدَاةِ (OCD) (الضَّاعِطِ وَالمَوْزَعِ مَزْدُوجِ الرَأْسِ).
	<p style="text-align: right;">تَطْبِيقِ عَمَلِيَّةِ إِنتَاجِ الإِسْبِرِيَسُو</p> <ul style="list-style-type: none"> • إِدْخَالَ وَتَثْبِيتِ البُورْتَاْفِلْتَرِ (Portafilter) فِي رَأْسِ المَجْمُوعَةِ الخَاصِ بِالأَلَةِ. • وَضْعِ فَنجَانِ إسْبِرِيَسُو نَظِيفٍ أَوْ كَاسِ قِيَاسٍ تَحْتَ الفَوَّهَاتِ. • الضَّغْطِ عَلَى زَرِّ تَحْضِيرِ جَرَعَةٍ مَفْرَدَةٍ أَوْ مَزْدُوجَةٍ لِاسْتِخْرَاجِ الإِسْبِرِيَسُو فِي فَنجَانٍ مِنَ السِّيرَامِيكِ سَعَةِ 30 مِل.

تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية

تحضير مسحوق القهوة

- تفرغ (Purge) رأس المجموعة (Group Head) من أي بقايا قهوة قديمة وتسخين المنطقة.
- طحن وتوزيع مسحوق القهوة داخل البورتافلتر (Group Handle).
- توزيع القهوة بالتساوي لضمان امتلاء السلّة بشكل موحد باستخدام أداة OCD (الضاغط والموزّع مزدوج الرأس).
- طرق البورتافلتر بلطف على الطاولة لتسوية المسحوق وإزالة الجيوب الهوائية.
- كبس مسحوق القهوة باستخدام الضاغط (Tamper) بضغط خفيف لضمان تماسكه، باستخدام أداة OCD (الضاغط والموزّع مزدوج الرأس).



تحضير القهوة الأميركية

- إدخال وتثبيت البورتافلتر (Portafilter) المحضّر بإحكام في رأس المجموعة الخاص بآلة الإسبريسو.
- وضع فنجان من السيراميك سعة 180 مل تحت الفوهات، مع التأكد من أنه مُسخّن مسبقاً إن أمكن (للحفاظ على حرارة المشروب).
- الضغط على زر التحضير (جرعة مفردة أو مزدوجة) لاستخراج جرعة إسبريسو قياسية مباشرة في الكوب (عادةً 30 مل).
- إضافة الماء الساخن (بدرجة حرارة بين 85°C و 90°C) إلى جرعة الإسبريسو، بكمية تتراوح عادةً بين 100 و 120 مل، وذلك حسب درجة القوة المطلوبة. يجب إضافة الماء بعد الإسبريسو للحفاظ على الكريمة وتوازن النكهة.
- يجب أن يصل حجم المشروب النهائي إلى حوالي ثلثي الكوب، مع قوام ناعم ونكهة أقل حدة من الإسبريسو الصافي.



تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة العربية	
	<p>تحضير مشروب القهوة العربية بالرغوة</p> <ul style="list-style-type: none"> • صبّ ماء بدرجة حرارة الغرفة في الركوة بناءً على عدد فناجين القهوة المراد تحضيرها (90 مل من الماء لكل فنجان قهوة). • إضافة السكر (من 1 إلى 2 ملعقة شاي) حسب تفضيل الزبون قبل التسخين. • تشغيل الموقد على حرارة متوسطة. • تحريك السكر المضاف داخل الماء أثناء التسخين حتى يذوب تمامًا. <p>ملاحظة: وصفات تحضير القهوة العربية تختلف بشكل كبير من شخص لآخر ومن ثقافة لأخرى. فالمكونات، وطرق التحضير، والنكهات تتأثر بالعادات الشخصية، والتقاليد الإقليمية، والتراث الثقافي. تمثل هذه الوصفة طريقة واحدة فقط من بين العديد من الطرق المتبعة.</p>
	<p>تحضير مشروب القهوة العربية بالرغوة</p> <ul style="list-style-type: none"> • غلي الماء على نار متوسطة. • إطفاء الموقد، ثم إضافة 20 غراماً (ما يعادل 4 ملاعق شاي) من مسحوق القهوة إلى الماء المغلي.



تَحْضِيرِ مَشْرُوبِ القَهْوَةِ العَرَبِيَّةِ بِالرَّغْوَةِ

- تحريك الخليط بملعقة معدنية لمدة 15 ثانية حتى تختفي التكتلات الطافية من مسحوق القهوة
- تحريك الخليط مرة أخرى بملعقة معدنية لتوزيع القهوة المطحونة بشكل متساوٍ.
- ترك القهوة لتستقر لمدة 3 دقائق قبل تقديمها في فناجين من السيراميك سعة 30 مل.



تَحْضِيرِ مَشْرُوبِ القَهْوَةِ العَرَبِيَّةِ بَدُونِ رَغْوَةٍ






- صبّ الماء في ركوة القهوة حتى يُملأ ثلثا حجمها تقريبًا.
- تشغيل الموقد على حرارة متوسطة.
- تسخين الماء حتى الغليان.
- إضافة رشّة صغيرة من القهوة لكسر نقطة الغليان ومنع الفوران.

	<p>تَحْضِيرِ مَشْرُوبِ القَهْوَةِ العَرَبِيَّةِ بِدُونِ رَغْوَةٍ</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخفيض الحرارة، ثم إضافة من 1 إلى 2 ملعقة شاي من القهوة المطحونة ناعماً (ملعقة شاي واحدة لكل فنجان قهوة). • تحريك الخليط جيداً لبدء عملية التخمير. • ترك الركوة على الموقد لمدة 1 إلى 2 دقيقة لتتكون طبقة سطحية كريمية.
	<p>تَحْضِيرِ مَشْرُوبِ القَهْوَةِ العَرَبِيَّةِ بِدُونِ رَغْوَةٍ</p> <ul style="list-style-type: none"> • رفع الركوة عن الموقد عند بدء تشكل الرغوة على السطح. • إعادة الركوة إلى الموقد بعد أن تهبط الرغوة وتستقر. • رفع الركوة مرة أخرى عند ارتفاع الرغوة مجدداً.
	<p>تَحْضِيرِ مَشْرُوبِ القَهْوَةِ العَرَبِيَّةِ بِدُونِ رَغْوَةٍ</p> <ul style="list-style-type: none"> • تكرار هذه الخطوة من 3 إلى 4 مرات حتى تزول الرغوة بشكل كامل. • ترك القهوة لتستقر لمدة 3 دقائق حتى تترسب، ثم تُقدّم في فناجين من السيراميك سعة 30 مل. <p>ملاحظة: تم اعتماد طريقة تحضير القهوة العربية استناداً إلى المراجع التالية لضمان أصالتها وانسجامها مع التقاليد اللبنانية:</p> <p>https://mamaslebaneskitchen.com/drinks/lebanese-coffee-turkish-coffee/</p> <p>وبحسب الشيف أنطوان، الذي يُعتبر مرجعاً معتمداً في المطبخ اللبناني وتحضير القهوة، يجب دائماً إضافة مسحوق القهوة بعد غليان الماء بشكل كامل. وفي حال إضافة السكر، يجب إضافته قبل القهوة لضمان الحصول على المذاق المحلى المطلوب .</p> <p>https://youtu.be/qm83mAdPKb4?t=1844&si= pfEPB_pjHwMdCQc</p>

3.1.2 الأدوات والمواد

التعليق	العدد ²	الصورة	الأدوات
	آلة واحدة لكل ورشة العمل		آلة تحضير الإسبريسو
	آلة واحدة لكل ورشة العمل		مطحنة حبوب القهوة
	قطعة واحدة لكل متدرب		فناجين من السيراميك للإسبريسو سعة 30 مل
	غاز واحد لكل صف		موقد غاز

² الكمية المعبر عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقررات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقررين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرب		فناجين من السيراميك للقهوة الأميركية سعة 180 مل
	4 قطع لكل متدرب		أداة ضغط وتوزيع مزدوجة الرأس (OCD – Double Head) (tamper and distributor)
	4 قطع لكل متدرب		أداة توزيع القهوة وايس (Weiss Distribution Tool – WDT)
	قطعة واحدة لكل متدرب		ملعقة
	مجموعة واحدة لكل متدرب		مجموعة ملاعق قياس

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	2 لكل تدريب		ركوة قهوة من الستانلس ستيل
تتكون المجموعة من أحجام مختلفة، والحجم الموصى به هو: 400 مل، 600 مل، و1000 مل.	1 لكل صف		مجموعة أباريق حليب

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	وزرة واحد (غير مخصص للاستعمال مرة واحدة) لكل متدرب		وزرة
	عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل		قفازات خالية من النتريل
	عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل		أكمام

المواد والمستهلكات	الصورة	العدد	التعليق
شبكة شعر		عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل	
حليب		مجموعة واحدة (تتضمن 3 علب كرتونية سعة 1.5 لتر من أنواع مختلفة من الحليب: خالي الدهن، نصف دهن، وكامل الدهن) لكل صف.	
سكر		علبة واحدة من الأكياس الصغيرة (100 قطعة) لكل صف.	
حبوب القهوة		كيس واحد لكل صف.	
الهال		كيس واحد لكل تدريب	يستخدم حسب طلب الزبون.

3.2 معايير التقييم – الوحدة 2

3.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلمي	معايير وحدة الكفاية 2- تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)
تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة	هل أمسك المتدرّب البورتافلتر باستخدام منشفة نظيفة وجافة لتفادي أي تلوث تبادلي؟
	هل طحن المتدرّب الكمية المطلوبة من مسحوق القهوة بناءً على حجم البورتافلتر باستخدام الضغط المزدوج للحصول على تناسق أفضل؟
	هل طرق المتدرّب البورتافلتر بلطف لتسوية القهوة وإزالة أي جيوب هوائية؟
	هل وُزِعَ المتدرّب القهوة بالتساوي لضمان امتلاء السلّة بالكامل باستخدام أداة (OCD الضاغط والموزّع مزدوج الرأس)؟
	هل كبس المتدرّب مسحوق القهوة باستخدام الضاغط بضغط خفيف لضمان تماسكه باستخدام أداة OCD؟
	هل أعاد المتدرّب الكبس في حال وجود طحن غير متماسك على السطح؟
	هل ثبتّ المتدرّب البورتافلتر في مكانه داخل الآلة بشكل صحيح؟
	هل ضغط المتدرّب زر التحضير (جرعة مفردة أو مزدوجة) لاستخراج الإسبريسو؟
	هل راقب المتدرّب لون القهوة المستخرجة (ظهور القطرات الأولى بعد 4-6 ثوانٍ من بدء الاستخلاص)؟
	هل لاحظ المتدرّب أن اللون في البداية كان أسود داكن تلاه لون يرتقالي إلى مصفر في الأعلى؟
	هل أوقف المتدرّب عملية الاستخلاص بعد ظهور اللون المصفر؟
	هل حرك المتدرّب حلقة ضبط المطحنة في اتجاه عقارب الساعة لجعل الطحن أخشن (مثل القهوة الأميركية التي تتطلب طحناً متوسطاً إلى ناعم متوسط)، أو عكس اتجاه عقارب الساعة لجعل الطحن أنعم (مثل الإسبريسو الذي يتطلب طحناً ناعماً)، بمقدار 3 مم كتعديل أولي؟
	هل شغل المتدرّب المطحنة للتأكد من تأثير التعديل؟
	هل أجرى المتدرّب اختبار جرعة جديدة للتحقق من مستوى الطحن الجديد؟
	هل طبق المتدرّب تعديلاً إضافياً على حلقة ضبط المطحنة في الاتجاه المناسب حتى الوصول إلى النتيجة المطلوبة؟
تحضير مشروب قائم على القهوة: إسبريسو	هل قام المتدرّب بتفريغ رأس المجموعة (Group Head) لإزالة أي بقايا قهوة قديمة وتسخين المنطقة؟
	هل قام المتدرّب بطحن وتوزيع مسحوق القهوة داخل البورتافلتر؟
	هل وُزِعَ المتدرّب القهوة بالتساوي لضمان امتلاء السلّة بالكامل وبشكل موحد باستخدام أداة (OCD الضاغط والموزّع مزدوج الرأس)؟
	هل طرق المتدرّب البورتافلتر بلطف على الطاولة لتسوية القهوة وإزالة الجيوب الهوائية؟
	هل كبس المتدرّب مسحوق القهوة باستخدام الضاغط بضغط خفيف لضمان تماسكه باستخدام أداة OCD؟
	هل أدخل المتدرّب البورتافلتر (Portafilter) وثبته داخل الآلة؟
	هل ضغط المتدرّب زر التحضير (جرعة مفردة أو مزدوجة) لاستخراج الإسبريسو في فنانج من السيراميك سعة 30 مل؟
	هل طرق المتدرّب البورتافلتر للأسفل لتسوية القهوة بالكامل وإزالة أي جيوب هوائية؟
	هل قام المتدرّب بتفريغ رأس المجموعة لإزالة أي بقايا قهوة قديمة وتسخين المنطقة؟
	هل قام المتدرّب بإمسك وتوزيع مسحوق القهوة داخل البورتافلتر؟
تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية	هل وُزِعَ المتدرّب القهوة بالتساوي لضمان امتلاء السلّة بالكامل وبشكل موحد باستخدام أداة (OCD الضاغط والموزّع مزدوج الرأس)؟
	هل طرق المتدرّب البورتافلتر بلطف على الطاولة لتسوية القهوة وإزالة الجيوب الهوائية؟

هل كبس المتدرّب مسحوق القهوة باستخدام الضاغط بضغط خفيف لضمان تماسكه باستخدام أداة ODC؟	
هل أدخل المتدرّب البورتافلتر وثبته داخل آلة الإسبريسو؟	
هل ضغط المتدرّب زر التحضير (جرعة مفردة أو مزدوجة) لاستخراج الإسبريسو في فنجان من السيراميك سعة 180 مل؟	
هل صبّ المتدرّب ماء بدرجة حرارة الغرفة في الركوة بناءً على عدد فناجين القهوة المراد تحضيرها (مثلاً: 3 فناجين قهوة تحتاج إلى 3 فناجين ماء = 90 مل لكل فنجان)؟	
هل أضاف المتدرّب السكر (من 1 إلى 2 ملعقة) حسب تفضيل الزبون قبل التسخين؟	
هل شغل المتدرّب الموقد الكهربائي على حرارة متوسطة؟	
هل حرّك المتدرّب السكر المضاف في الماء أثناء تسخينه؟	
هل أوصل المتدرّب الماء إلى مرحلة الغليان على حرارة متوسطة؟	
هل أطفأ المتدرّب الموقد وأضاف 20 غراماً (ما يعادل 4 ملاعق شاي) من مسحوق القهوة إلى الماء المغلي؟	
هل حرّك المتدرّب الخليط بملعقة معدنية لمدة 15 ثانية حتى اختفاء التكتلات الطافية من القهوة؟	
هل حرّك المتدرّب الخليط بملعقة معدنية لتوزيع القهوة المطحونة بشكل متساوٍ؟	
هل ترك المتدرّب القهوة لتستقر لمدة 3 دقائق قبل تقديمها في فناجين سيراميك سعة 30 مل؟	
هل صبّ المتدرّب الماء في ركوة القهوة حتى امتلأت بمقدار ثلثي حجمها؟	
هل شغل المتدرّب الموقد على حرارة متوسطة؟	
هل سخّن المتدرّب الماء حتى الغليان؟	
هل أضاف المتدرّب رشّة صغيرة من القهوة لكسر نقطة الغليان ومنع الفوران؟	
هل خفّض المتدرّب الحرارة وأضاف من 1 إلى 2 ملعقة شاي من القهوة المطحونة ناعماً (ملعقة لكل فنجان)؟	
هل حرّك المتدرّب الخليط لبدء عملية التخمير؟	
هل ترك المتدرّب الركوة على الموقد لتسخن لمدة 1 إلى 2 دقيقة لتكوين طبقة سطحية كريمية؟	
هل رفع المتدرّب الركوة عن الموقد عند بدء تشكّل الرغوة؟	
هل أعاد المتدرّب الركوة إلى الموقد بعد أن هبطت الرغوة واستقرّت؟	
هل رفع المتدرّب الركوة مرة أخرى عند ارتفاع الرغوة من جديد؟	
هل كرّر المتدرّب هذه الخطوة من 3 إلى 4 مرات حتى زوال الرغوة تماماً؟	
هل ترك المتدرّب القهوة لتستقر لمدة 3 دقائق حتى تترسّب قبل تقديمها في فناجين سيراميك سعة 30 مل؟	

تحضير مشروب قانم
على القهوة: القهوة
العربية

3.2.2 التقييم التلخيصي

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفؤاً إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 2- تحضير مشروبات القهوة الساخنة (إسبريسو، القهوة الأميركية، القهوة العربية)			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
تجهيز مطحنة القهوة لاستخراج مسحوق القهوة	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تجهيز مطحنة القهوة من خلال التحقّق من تكوّن مسحوق القهوة باستخدام اختبار جرعات الإسبريسو وذلك خلال 10 دقائق	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تحضير مشروب قائم على القهوة: إسبريسو	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير فنجان قهوة إسبريسو وفقًا للإرشادات وذلك في أقل من 5 دقائق مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة الأميركية	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير فنجان قهوة أميركية وفقًا للإرشادات وذلك في أقل من 5 دقائق مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تحضير مشروب قائم على القهوة: القهوة العربية	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير فنجان قهوة عربية وفقًا للإرشادات وذلك في أقل من 5 دقائق مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		


4 وحدة الكفاية 3: تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)

4.1 المعايير التدريبية – الوحدة 3

4.1.1 إرشادات التدريب

<p>المواد والمستهلكات المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): وزرة، شبكة شعر، أكمام واقية، قفازات خالية من النتريل • المواد الأولية: الحليب، ماء بارد • مناشف تنظيف 	<p>الأدوات المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • آلة تحضير الإسبريسو • أدوات الباريسنا (أباريق الحليب) 	<p>القدرة/المخرج التعلّمي:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تجهيز جهاز تبخير الحليب • تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي اللاتيه والفلات وإيت) • خفق الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي الماكياتو والكابتشينو) • إيقاف تشغيل جهاز التبخير <p>موقع التدريب:</p> <p>مساحة عمل داخلية بمساحة تقريبية 4 x 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير قاعدة الحليب.</p>
---	--	--

تحضير ذراع التبخير

<p>تشغيل جهاز التبخير في آلة الإسبريسو</p> <ul style="list-style-type: none"> • الضغط على زر خيار التبخير. (Steaming Option) • تفريغ ذراع التبخير لفترة وجيزة عبر إطلاق البخار لطرد الماء المكثف المتجمّع داخله. • ترك ذراع التبخير يُطلق البخار حتى يسخن تمامًا، ثم إيقاف التبخير عند التأكد من جاهزيته للعمل. 	
---	--

تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير اللاتيه والفلات وايت)	
<p>تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير: صبّ الحليب في إبريق الحليب</p> <ul style="list-style-type: none"> • استخدام إبريق حليب نظيف وبارد بسعة 400 مل (الحجم الموصى به). • اختيار نوع الحليب حسب الطلب (كامل الدسم، خالي الدسم، نصف دسم). • صبّ الحليب البارد حتى أسفل بداية فوهة الصب مباشرة. 	
<p>تعديل وضعية ذراع التبخير بالنسبة لسطح الحليب</p> <ul style="list-style-type: none"> • فتح صمام البخار لفترة قصيرة (ثانية أو ثانيتين) لتفريغ أي ماء متكاثف داخل الذراع، مما يضمن التبخير باستخدام بخار نقي وليس ماء. • تجنّب وضع فوهة ذراع التبخير في عمق منخفض داخل الحليب، إذ يؤدي ذلك إلى تهوية أقل من المطلوب. • تجنّب وضع فوهة ذراع التبخير مرتفعة جدًا فوق سطح الحليب، لأن ذلك يؤدي إلى تهوية مفرطة وفوضى في الإبريق. 	
<p>تعديل وضعية ذراع التبخير بالنسبة لسطح الحليب</p> <ul style="list-style-type: none"> • غمر طرف ذراع التبخير مباشرة أسفل سطح الحليب. • إمالة الإبريق قليلاً بحيث يكون اتجاه الذراع نحو جانب الإبريق، وليس في المنتصف مباشرة، بهدف إنشاء حركة دوران خفيفة في الحليب 	

<p style="text-align: right;">تطبيق تقنية التبخير</p> <ul style="list-style-type: none"> • فتح صمام التبخير بالكامل لخلق فقاعات دقيقة (ميكروفوم) من خلال إدخال الهواء في الحليب. • إبقاء طرف ذراع التبخير مغمورًا بشكل طفيف جدًا لتحقيق صوت "هسهسة" منتظم وارتفاع في مستوى الحليب، وهما مؤشران على امتصاص الهواء بشكل صحيح. • نقل ذراع التبخير إلى عمق أكبر قليلاً داخل الحليب بمجرد أن يبدأ الإبريق بالشعور بالدفء عند لمسه (حوالي 37 درجة مئوية). 	
<p style="text-align: right;">درجة حرارة التبخير</p> <ul style="list-style-type: none"> • الإبقاء على ذراع التبخير في موقعه مع التأكد من توليد حركة دائرية (دوامية) داخل الحليب للمساعدة على تكسير الفقاعات الكبيرة وتحقيق قوام ناعم وحريري. • إدخال مقياس حرارة بعد الانتهاء من عملية التبخير، مع العلم أن درجة الحرارة المثالية للحليب المبخر تتراوح بين 57° م و 65° م 	

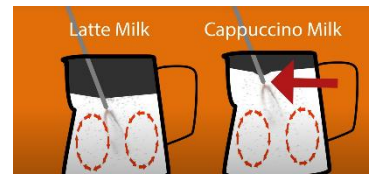
تفوير الحليب باستخدام ذراع التبخير (لتحضير الكابتشينو والماكياتو)

تتطبق نفس خطوات تبخير الحليب على عملية فور الحليب، مع اختلاف رئيسي يتمثل في إدخال كمية أكبر من الهواء داخل الحليب، ما يؤدي إلى تكوّن فقاعات أكبر وزيادة في حجم الرغوة.



تفوير الحليب

- اتباع نفس خطوات تبخير الحليب.
- إدخال كمية أكبر من الهواء عن طريق رفع رأس ذراع التبخير قليلاً، ما ينتج صوت "هسهسة" أعلى ويكوّن طبقة سميكة من الرغوة.
- مراقبة تمدد الحليب لمتابعة زيادة حجم الرغوة.
- خفض ذراع التبخير قليلاً عند الوصول إلى مستوى الرغوة المطلوب.
- استخدام ميزان الحرارة للتأكد من أن الحليب وصل إلى درجة حرارة مثالية بين 57 و65 درجة مئوية.





إيقاف جهاز التبخير

إطفاء جهاز التبخير

- اطفاء جهاز التبخير بينما لا يزال طرف ذراع البخار مغمورًا في الحليب.
- مسح ذراع البخار فورًا باستخدام منشفة نظيفة ومبللة لإزالة أي بقايا من الحليب.
- تفريغ ذراع البخار لفترة وجيزة بعد المسح لمنع جفاف الحليب داخل الفوهة وتجنب انسدادها.
- ضرب قاعدة إبريق الحليب برفق على الطاولة وتحريكه بشكل دائري إذا ظهرت فقاعات كبيرة للمساعدة على دمج الرغوة وتحسين القوام.



4.1.2 الأدوات والمواد

التعليق	العدد ³	الصورة	الأدوات
	آلة واحدة لكل ورشة العمل		آلة تحضير الإسبريسو
	قطعة 1 لكل تدريب		مقياس الحرارة

³ الكمية المعيار عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقرّرات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقرّرين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

الأدوات	الصورة	العدد ³	التعليق
مجموعة أباريق حليب		1 لكل تدريب	تتكوّن المجموعة من أحجام مختلفة، والحجم الموصى به هو: 400 مل، 600 مل، و1000 مل.

المواد والمستهلكات	الصورة	العدد	التعليق
مناشف تنظيف		مجموعة من 3 قطع لكل تدريب	
وزرة		وزرة واحد (غير مخصّص للاستعمال مرّة واحدة) لكل متدرّب	
قفازات خالية من النتريل		عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل	

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل		أكمام
	عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل		شبكة شعر
	مجموعة واحدة (تتضمن 3 علب كرتونية سعة 1.5 لتر من أنواع مختلفة من الحليب: خالي الدهن، نصف دهن، وكامل الدهن) لكل صف.		حليب

4.2 معايير التقييم

4.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلمي	معايير وحدة الكفاية 3- تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)
تجهيز جهاز تبخير الحليب	هل ضغط المتدرّب على زر خيار التبخير؟ هل قام المتدرّب بتفريغ ذراع التبخير لفترة وجيزة لطرد الماء المتكثف؟ هل ترك المتدرّب ذراع التبخير يطلق البخار حتى يسخن بالكامل ثم أوقفه؟ هل استخدم المتدرّب إبريق حليب نظيف وبارد بسعة 400 مل؟ هل اختار المتدرّب نوع الحليب حسب الطلب (كامل الدسم، قليل الدسم، خالي الدسم)؟ هل صبّ المتدرّب الحليب البارد حتى ما دون بداية فتحة الإبريق؟ هل فتح المتدرّب صمام البخار لفترة وجيزة (ثانية أو ثانيتين) لطرد الماء المتكثف من الذراع، لضمان استخدام بخار نقي وليس ماء؟ هل تجنّب المتدرّب وضع طرف ذراع البخار في مستوى منخفض جداً داخل الحليب مما يؤدي إلى تهوية أقل من المطلوب؟ هل تجنّب المتدرّب وضع طرف ذراع البخار في مستوى مرتفع جداً داخل الحليب مما يسبب تهوية مفرطة وفوضى؟ هل غمر المتدرّب طرف ذراع البخار أسفل سطح الحليب مباشرة؟ هل أمال المتدرّب الإبريق قليلاً بحيث يشير طرف ذراع إلى الجانب وليس إلى المركز مباشرة، من أجل خلق حركة دائرية لطيفة؟ هل فتح المتدرّب صمام البخار بالكامل لتكوين فقاعات دقيقة من خلال إدخال الهواء؟ هل حافظ المتدرّب على غمر طرف الذراع لتحقيق صوت "فحيح" ثابت وارتفاع مستوى الحليب كمؤشرات على امتصاص الهواء بشكل جيد؟ هل حرّك المتدرّب الذراع قليلاً إلى عمق أكبر بعد أن بدأ الإبريق يذفاً (حوالي 37 درجة مئوية)؟ هل أبقى المتدرّب الذراع في مكانه لضمان حركة دوامية تساعد على تكسير الفقاعات الكبيرة وتحقيق ملمس حريري؟ هل استخدم المتدرّب ميزان حرارة بعد الانتهاء من التبخير، مع العلم بأن درجة الحرارة المثالية للحليب المبخر تتراوح بين 57 و65 درجة مئوية؟
تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت)	هل أدخل المتدرّب مزيداً من الهواء من خلال رفع طرف ذراع البخار قليلاً، مما أدى إلى إصدار صوت "هسهسة" أعلى وتكوين طبقة كثيفة من الرغوة؟ هل راقب المتدرّب تمدد الحليب لمتابعة زيادة حجم الرغوة؟ هل خفض المتدرّب عصا البخار قليلاً عند الوصول إلى مستوى الرغوة المطلوب؟ هل استخدم المتدرّب ميزان حرارة للتحقق من وصول الحليب إلى درجة الحرارة المثالية بين 57°C و65°C؟
خفق الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي الماكياتو والكابتشينو)	هل أوقف المتدرّب عمل جهاز التبخير بينما كان طرف ذراع البخار لا يزال مغموراً في الحليب؟ هل مسح المتدرّب ذراع البخار فوراً باستخدام منشفة نظيفة ومبللة لإزالة أي بقايا حليب؟ هل قام المتدرّب بتفريغ ذراع البخار لفترة وجيزة بعد المسح لمنع جفاف الحليب بداخله وانسداد الفوهة؟ هل هز المتدرّب إبريق الحليب وحركه برفق في حال وجود فقاعات كبيرة للمساعدة في دمج الرغوة وتحسين قوامها؟
إيقاف تشغيل جهاز التبخير	

4.2.2 التقييم التلخيصي

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفؤًا إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 3- تجهيز قاعدة الحليب (قوام الحليب)			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
تجهيز جهاز تبخير الحليب	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تشغيل جهاز التبخير وتسخينه وفقًا للإجراء المرجعي وذلك في أقل من 5 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تبخير الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت)	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على اختيار نوع الحليب، وسكبه في إبريق الحليب حتى الحد المطلوب في أقل من 30 ثانية، بالإضافة إلى ضبط ذراع البخار لعملية التبخير المناسبة في أقل من 10 ثوانٍ، مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
خفق الحليب باستخدام جهاز التبخير (لتحضير مشروبي الماكياتو والكابتشينو)	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على اختيار نوع الحليب، وسكبه في إبريق الحليب حتى الحد المطلوب في أقل من 30 ثانية، بالإضافة إلى ضبط ذراع البخار لعملية الرغوة المناسبة في أقل من 10 ثوانٍ، مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
إيقاف تشغيل جهاز التبخير	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إيقاف جهاز التبخير وفقًا للإجراء المرجعي، والتأكد من قوام الحليب المبخر في أقل من 5 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		

5 وحدة الكفاية 4 - مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)

5.1 المعايير التدريبية - الوحدة 4

5.1.1 إرشادات التدريب

القدرة/المخرج التعلّمي:	الأدوات المطلوبة:	المواد والمستهلكات المطلوبة:
<p>تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المبخر</p> <p>تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المخفوق</p> <p>تحضير المشروبات الباردة القائمة على القهوة: لاتيه مثلج، كابتشينو مثلج</p> <p>موقع التدريب:</p> <p>مساحة عمل داخلية بمساحة تقريبية 4 x 4 أمتار تُحاكي محطة عمل لتحضير المشروبات القائمة على القهوة (لاتيه، فلات وايت، إسبريسو، كابتشينو، ماكياتو).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • آلة الإسبريسو • أدوات البارستا (إباريق الحليب، كوب زجاجي 90 مل، كوب زجاجي 180 مل، كوب زجاجي 300 مل، كوب زجاجي 200 مل، كوب على شكل وعاء، شيكر قهوة من الستانلس ستيل، ملعقة تحريك، ميزان حرارة، مجرفة تُلج من الستانلس ستيل، فرشاة تنظيف) 	<ul style="list-style-type: none"> • معدات الحماية الشخصية (مربول، قفازات خالية من النيتريل، أكمام بلاستيكية للاستعمال مرة واحدة) • المواد الخام (حليب، مسحوق الكاكاو، مكعبات الثلج، قهوة، أكياس سكر، شراب منكّه، مكعبات تُلج) • مناشف تنظيف • مواد التغليف (قشّات شرب)

تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المبخر

تحضير مشروب اللاتيه	
<ul style="list-style-type: none"> • تحضير جرعة إسبريسو واحدة (كما هو موضح سابقاً) • تحضير 200 مل من الحليب المبخر (كما هو موضح سابقاً) • سكب الحليب المبخر فوق جرعة الإسبريسو داخل كوب زجاجي بسعة 180 مل • التأكّد من بقاء الكريمة على السطح من خلال إمالة الكوب بلطف • إنشاء تصميمًا على سطح اللاتيه للتزيين • تقديم مشروب اللاتيه للزبون 	

<p>تحضير مشروب الفلات وايت</p> <ul style="list-style-type: none"> • تحضير جرعة إسبريسو واحدة (كما هو موضح سابقاً) • تحضير 200 مل من الحليب المبخر (كما هو موضح سابقاً) • سكب الحليب المبخر فوق الإسبريسو في فنجان على شكل وعاء • التأكد من بقاء الكريمة على السطح • إنشاء تصميمًا دائريًا مركزيًا على سطح الفلات وايت للزينة • تقديم مشروب الفلات وايت للزبون 	
<p>تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو المحضّر والحليب المخفوق</p>	
<p>تحضير مشروب الماكياتو</p> <ul style="list-style-type: none"> • تحضير جرعة إسبريسو واحدة (كما هو موضح سابقاً) • تحضير 200 مل من الحليب المخفوق (كما هو موضح سابقاً) • إضافة جرعة إسبريسو واحدة إلى 2 إلى 4 ملاعق من الحليب المخفوق في كأس زجاجي بسعة 90 مل • سكب الحليب في وسط الكأس الزجاجي • التوقّف عن إضافة الحليب عند تكوّن ثلاث طبقات واضحة: القهوة في الأسفل، الحليب في الوسط، ورغوة الحليب على السطح • تقديم مشروب الماكياتو للزبون 	

<p>تحضير مشروب الكابتشينو</p> <ul style="list-style-type: none"> • تحضير جرعة إسبريسو واحدة (كما هو موضح سابقاً) • خفق 200 مل من الحليب، مع التأكد من أن تكون الرغوة أكثر سمكاً من تلك المستخدمة في مشروبات الفلات وايت (كما هو موضح سابقاً) • سكب الحليب المخفوق فوق جرعة الإسبريسو داخل كوب على شكل وعاء • التأكد من بقاء الكريمة على السطح 	
<p>تحضير مشروب الكابتشينو: التصميم</p> <ul style="list-style-type: none"> • إنشاء تصميم دائري في وسط سطح الكابتشينو للزينة • نثر خفيف لمسحوق الكاكاو أو القهوة على السطح باستخدام شيكر قهوة من الستانلس ستيل • تقديم الكابتشينو للزبون 	
<p>تحضير المشروبات الباردة القائمة على القهوة: لاتييه مثلج، كابتشينو مثلج</p>	

تحضير اللاتيه المثلج

- تحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما ورد سابقاً)
- خفق 300 مل من الحليب وتسخينه فقط حتى 40°م
- ملء كوب زجاجي بسعة 300 مل بكمية من مكعبات الثلج
- صب الحليب في الكوب
- صب جرعة الإسبريسو ببطء فوق الحليب
- إضافة السكر أو الشراب المنكه حسب تفضيل الزبون
- تقديم اللاتيه المثلج للزبون مع قشة شراب



تحضير الكابتشينو المثلج

- تحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما ورد سابقاً)
- خفق 200 مل من الحليب وتسخينه فقط حتى 40°م
- ملء كوب زجاجي بسعة 200 مل بكمية من مكعبات الثلج
- صب الحليب في الكوب
- صب جرعة الإسبريسو ببطء فوق الحليب
- إضافة السكر أو الشراب المنكه حسب تفضيل الزبون
- تقديم الكابتشينو المثلج للزبون



5.1.2 الأدوات والمواد

الأدوات	الصورة	العدد ⁴	التعليق
آلة تحضير الإسبريسو		آلة واحدة لكل ورشة العمل	
مقياس الحرارة		قطعة واحدة لكل متدرب	
مجرفة ثلج		قطعة واحدة لكل متدرب	
فرشاة تنظيف		فرشاة لكل متدرب	
مجموعة من أباريق الحليب		مجموعة واحدة لكل صف	

⁴ الكمية المعبر عنها لورشة العمل تعني أن العنصر يمكن استخدامه لمقررات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقررين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التحقق مما إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتحقق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد ⁴	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرّب		كوب زجاجي سعة 90 مل
	قطعة واحدة لكل متدرّب		كوب زجاجي سعة 180 مل
	قطعة واحدة لكل متدرّب		كوب زجاجي سعة 300 مل
	قطعة واحدة لكل متدرّب		كوب زجاجي سعة 200 مل

التعليق	العدد ⁴	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرب		كوب على شكل وعاء
	قطعة واحدة لكل متدرب		ملعقة تحريك
	قطعة واحدة لكل متدرب		ملعقة صغيرة
	1 شيكر لكل صف		شيكر قهوة من الستانلس ستيل

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	مجموعة من 3 قطع لكل تدريب		مناشف تنظيف
	مزرة واحد (غير مخصّص للاستعمال مرة واحدة) لكل متدرّب		وزرة
	عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل		شبكة شعر
	عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل		أكمام
	عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل		قفازات خالية من النتريل

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	ربطة واحدة (100 قطعة في كل ربطة) لكل ورشة عمل		قشبات الشراب (straws)
	1 علبه لكل ورشة عمل		مسحوق الكاكاو
	عبوتان (وزن العبوة 2 كغ) لكل صف		مكعبات الثلج
	كيس واحد لكل ورشة عمل		حبوب القهوة
	علبة واحدة من الأكياس الصغيرة (100 قطعة) لكل صف		سكر

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	<p>مجموعة واحدة من شراب النكهات المحلى بنكهات مختلفة (موكا، فانيليا، بندق، توفي مملح، أمارتو، لوز، كلاسيك، كراميل، كراميل مملح، موكا بالشوكولاتة البيضاء، وتوابل القرع) لكل صف</p>		<p>الشراب المنكه</p>
	<p>مجموعة واحدة (تتضمن 3 علب كرتونية سعة 1.5 لتر من أنواع مختلفة من الحليب: خالي الدهن، نصف دهن، وكامل الدهن) لكل صف.</p>		<p>حليب</p>

5.2 معايير التقييم – الوحدة 4

5.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلمي	معايير وحدة الكفاية 4- مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابتشينو، ماكياتو، لاتيه، فلات وايت)
تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المحضّر والحليب المبخر	هل قام المتدرّب بتحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بتحضير 200 مل من الحليب المبخر (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بسكب الحليب المبخر فوق جرعة الإسبريسو الواحدة في كوب زجاجي سعة 180 مل؟
	هل تأكد المتدرّب من بقاء الكريمة على السطح من خلال إمالة الكوب؟
	هل قام المتدرّب بإنشاء تصميم على سطح الكابتشينو للزينة؟
	هل قدّم المتدرّب اللاتيه للزبون؟
	هل قام المتدرّب بتحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بتحضير 200 مل من الحليب المبخر (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بسكب الحليب المبخر في الإسبريسو في كوب على شكل وعاء؟
	هل تأكد المتدرّب من بقاء الكريمة على السطح؟
تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو والمُحضّر الحليب المخفوق	هل قام المتدرّب بإنشاء تصميم دائري في المنتصف على سطح الفلات وايت للزينة؟
	هل قدّم المتدرّب الفلات وايت للزبون؟
	هل قام المتدرّب بتحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بتحضير 200 مل من الحليب المخفوق (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل أضاف المتدرّب جرعة واحدة من الإسبريسو إلى ملعقتين إلى أربع ملاعق من الحليب المخفوق في كوب زجاجي سعة 90 مل؟
	هل سكب المتدرّب الحليب في وسط الكوب الزجاجي؟
	هل توقّف المتدرّب عن إضافة الحليب عند تكوّن ثلاث طبقات مميّزة: القهوة في الأسفل، الحليب في الوسط، والكريمة على السطح؟
	هل قدّم المتدرّب الماكياتو للزبون؟
	هل قام المتدرّب بتحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بخفق 200 مل من الحليب، مع ضمان أن تكون الرغوة أكثر سماكة من تلك المستخدمة للفلات وايت (كما هو موصوف سابقاً)؟
تحضير المشروبات الباردة القائمة على القهوة: لاتيه مثلج، كابتشينو مثلج	هل سكب المتدرّب الحليب المخفوق في جرعة الإسبريسو في كوب على شكل وعاء؟
	هل تأكد المتدرّب من بقاء الكريمة على السطح؟
	هل أنشأ المتدرّب تصميمًا دائريًا في المنتصف على سطح الكابتشينو للزينة؟
	هل رشّ المتدرّب برفق مسحوق الكاكاو أو القهوة على السطح باستخدام الشيكرا المصنوع من الستانلس ستيل؟
	هل قدّم المتدرّب الكابتشينو للزبون؟
	هل قام المتدرّب بتحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما هو موصوف سابقاً)؟
	هل قام المتدرّب بخفق 300 مل من الحليب، مع تسخينه فقط حتى 40 درجة مئوية؟
	هل قام المتدرّب بملء كوب زجاجي سعة 300 مل بكمية من مكعبات الثلج؟
	هل قام المتدرّب بسكب جرعة الإسبريسو ببطء فوق الحليب؟
	هل قام المتدرّب بسكب جرعة الإسبريسو فوق الحليب؟
هل أضاف المتدرّب السكر أو الشراب المنكّه حسب تفضيل الزبون؟	
هل قدّم المتدرّب مشروب اللاتيه المثلج للزبون مع قشّة شرب؟	
هل قام المتدرّب بتحضير جرعة واحدة من الإسبريسو (كما هو موصوف سابقاً)؟	
هل قام المتدرّب بخفق 200 مل من الحليب، مع تسخينه فقط حتى 40 درجة مئوية؟	
هل قام المتدرّب بملء كوب زجاجي سعة 200 مل بكمية من مكعبات الثلج؟	

تَحْسِينُ جُودَةِ وَجَادِبِيَّةِ التَّعْلِيمِ وَالتَّدْرِيبِ المِهْنِيِّ وَالتَّقْنِيِّ فِي لُبْنَانَ لِلْفَنَاتِ الاجْتِمَاعِيَّةِ المُسْتَضْعَفَةِ (QuA-VET)

	هل قام المتدرِّب بسكب الحليب في الكوب؟	
	هل قام المتدرِّب بسكب جرعة الإسبريسو ببطء فوق الحليب؟	
	هل أضاف المتدرِّب السكر أو الشراب المُنكَّه حسب تفضيل الزبون؟	
	هل قدّم المتدرِّب مشروب الكابتشينو المثلج للزبون؟	

5.2.2 التقييم التلخيصي

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفؤًا إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 4- مزج الحليب مع القهوة لإعداد المشروبات (كابتشينو، ماكياتو، لاتييه، فلات وايت)			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
تحضير مشروبي اللاتيه والفلات وايت باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المبخر	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير المشروبات القائمة على القهوة باستخدام الحليب المبخر وجرعات الإسبريسو كمكونات أساسية، وفقًا لخطوات التحضير، وذلك في أقل من 10 دقائق مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تحضير مشروبي الكابتشينو والماكياتو باستخدام الإسبريسو المُحضّر والحليب المخفوق	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير المشروبات القائمة على القهوة باستخدام الحليب المخفوق وجرعات الإسبريسو كمكونات أساسية، وفقًا لخطوات التحضير، وذلك في أقل من 10 دقائق مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تحضير المشروبات الباردة القائمة على القهوة: لاتييه مثلج، كابتشينو مثلج	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تحضير المشروبات القائمة على القهوة باستخدام الحليب المخفوق وجرعات الإسبريسو كمكونات أساسية، وفقًا لخطوات التحضير، وذلك في أقل من 10 دقائق مع الحفاظ على نظافة منطقة العمل.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		

6 وحدة الكفاية 5: تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة

6.1 المعايير التدرّيبية – الوحدة 5

6.1.1 إرشادات التدرّيب

<p>المواد والمستهلكات المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (ورزة، قفازات خالية من مادة النيتريل) • مواد تنظيف (منظف آلة القهوة) • مواد التعبئة (محارم ورقية، حاوية محكمة الإغلاق) • مواد التنظيف (منشفة تنظيف، فرشاة تنظيف لحشية رأس مجموعة التحضير، ليفة خضراء، محارم ورقية، فرشاة الحلويات، ليف جلي شبك معدني) 	<p>الأدوات المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • آلة تحضير الإسبريسو • مطحنة حبوب القهوة • مجموعة أباريق حليب 	<p>القدرة/المخرج التعلّمي:</p> <p>تنظيف آلة تحضير الإسبريسو</p> <p>تنظيف مطحنة حبوب القهوة</p> <p>تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب</p> <p>موقع التدرّيب:</p> <p>مساحة عمل داخلية بمساحة تقريبية 4 × 4 أمتار تحاكي محطة عمل لتحضير القهوة، مع وجود حاجة لتنظيف عميق للموقع وآلة التحضير</p>
---	--	---

تنظيف آلة الإسبريسو وفقاً لبروتوكولات التنظيف العميق

<p>تنظيف جزء رأس مجموعة التحضير: تقنية الشطف العكسي بالماء</p> <ul style="list-style-type: none"> • إزالة البورتافلتر من رأس المجموعة. • إزالة سلة الفلتر من البورتافلتر. • سكب كمية قليلة من الماء على فرشاة تنظيف رأس المجموعة. • فرك الجانب السفلي من رأس المجموعة باستخدام الفرشاة مع التركيز على الحلقة المطاطية الخاصة بالمجموعة. • استبدال سلة الفلتر بالسلة الصماء Blind Filter (سلة صلبة تُستخدم للشطف العكسي). • تثبيت البورتافلتر بشكل غير محكم في مكانه باستخدام منشفة تنظيف لمنع الحركة. • شطف البورتافلتر وحشية المجموعة. 	
---	--

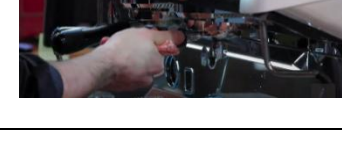
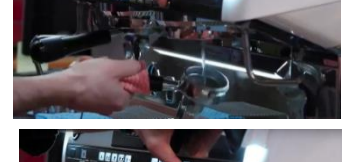
تنظيف جزء رأس مجموعة التحضير: تقنية الشطف العكسي الكيميائي

- إضافة ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة من منظف آلة القهوة إلى السلة الصماء.
- سكب بعض الماء فوق المنظف في السلة الصماء.
- الاستمرار في إضافة الماء حتى تتكون رغوة صابونية.
- إدخال البورتافلتر بعناية في رأس المجموعة لنقع شاشة التوزيع ورأس الموزع لمدة تتراوح بين 30 ثانية و 1 دقيقة.
- الضغط مع الاستمرار على زر التحضير اليدوي (P) لمدة 10 ثوانٍ من أجل دفع المحلول الكيميائي عبر أنابيب الآلة.
- تحرير زر التحضير اليدوي والانتظار لمدة 10 ثوانٍ للسماح للمواد الكيميائية بالعودة عبر أنابيب الآلة.
- تكرار دورة التحرير والضغط من 5 إلى 10 مرات لتنظيف الأوساخ والرواسب تمامًا.



تنظيف البورتافلتر

- إزالة البورتافلتر بعناية.
- شطف البورتافلتر جيدًا بالماء لإزالة أي بقايا من المواد الكيميائية.
- إعادة إدخال البورتافلتر مع سلة الفلتر العادية في رأس المجموعة.
- شطف رأس المجموعة بتشغيل الماء لمدة 5 ثوانٍ، ثم التوقف لعدة ثوانٍ.
- تكرار عملية التشغيل-التوقف هذه من 5 إلى 10 مرات لضمان إزالة جميع المواد الكيميائية من النظام.



<p>تنظيف السلال ومقابض المجموعة</p> <ul style="list-style-type: none"> ● إزالة السلال من مقابض المجموعة. ● فرك السلال باستخدام ليفة خضراء مناسبة / أو نقع السلال في خليط من المادة الكيميائية والماء الساخن لمدة تتراوح بين 10 و 15 دقيقة. ● فرك الجزء الداخلي لمقبض المجموعة باستخدام ليفة خضراء (في حال عدم وجود طبقة تيفلون). ● نقع مقبض المجموعة حتى بداية المقبض الأسود في خليط من المادة الكيميائية والماء الساخن لمدة 10-15 دقيقة (في حال وجود طبقة تيفلون). 	  
<p>تنظيف مطحنة حبوب القهوة</p>	
<p>إزالة حبوب القهوة المتبقية من المطحنة</p> <ul style="list-style-type: none"> ● إغلاق فتحة المطحنة ● فك البرغي الموجود في الجهة الخلفية ● إزالة وعاء المطحنة من مكانه ● حفظ حبوب القهوة المتبقية في عبوة محكمة الإغلاق 	  

تنظيف أجزاء المطحنة برفق (وعاء الحبوب، الحجر الداخلي)

- مسح الجهة الداخلية لوعاء المطحنة باستخدام منديل ورقي نظيف لإزالة الزيوت
- إعادة وعاء المطحنة إلى مكانه
- طحن حبوب القهوة المتبقية في المطحنة
- تفريغ كل مسحوق القهوة المتبقي من الحجر
- تنظيف المطحنة والمنطقة المحيطة بها باستخدام فرشاة الحلويات




تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب



تنظيف إبريق الحليب

- استخدام مسحوق تنظيف آلة الإسبريسو
- إضافة مكial واحد من مسحوق تنظيف الآلة إلى إبريق الحليب المتسخ
- سكب ماء مغلي فوق مسحوق التنظيف في إبريق الحليب
- نقع الخليط لمدة 30 دقيقة لضمان إزالة بقايا الحليب




<p style="text-align: center;">تنظيف إبريق الحليب: الجانب الداخلي</p> <ul style="list-style-type: none"> ● فرك الجانب الداخلي لإبريق الحليب باستخدام ليفة معدنية ● شطف إبريق الحليب بالماء لإزالة أي بقايا من مواد التنظيف 	
---	---

6.1.2 الأدوات والمواد




التعليق	العدد ⁵	الصورة	الأدوات
	آلة واحدة لكل ورشة العمل		آلة تحضير الإسبريسو
	1 آلة لكل ورشة عمل		مطحنة حبوب القهوة

⁵ الكمية المعبر عنها لورشة العمل تعني أن العنصر يمكن استخدامه لمقررات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقررين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التحقق مما إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتحقق منها من قبل محترف ذو خبرة.

الأدوات	الصورة	العدد	التعليق
مجموعة من أباريق الحليب		1 مجموعة لكل ورشة عمل	تتكوّن المجموعة من أحجام مختلفة، والحجم الموصى به هو: 400 مل، 600 مل، و1000 مل.

المواد والمستهلكات	الصورة	العدد	التعليق
وزرة		وزرة واحد (غير مخصّص للاستعمال مرّة واحدة) لكلّ متدرّب	
قفازات خالية من النتريل		عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل ورشة عمل	
شبكة شعر		عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل	
أكمام		عبوة واحدة (100 قطعة) لكل ورشة عمل	

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	1 قطعة لكل صف		منظف آلة القهوة
	1 قطعة لكل صف		حاوية محكمة الإغلاق
	1 قطعة لكل صف		فرشاة تنظيف لحشية رأس مجموعة التحضير
	1 قطعة لكل صف		ليفة معدنية
	1 قطعة لكل صف		ليفة خضراء

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	1 قطعة لكل صف		محارم ورقية
	1 قطعة لكل صف		فرشاة الحلويات
	مجموعة من 3 قطع لكل تدريب		مناشف تنظيف

6.2 معايير التقييم – الوحدة 5

6.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلّمي	معايير وحدة الكفاية 5 - تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة
تنظيف آلة تحضير الإسبريسو	هل قام المتدرّب بإزالة البورتافلتر من رأس مجموعة؟
	هل قام المتدرّب بإزالة سلّة الفلتر من البورتافلتر؟
	هل قام المتدرّب بصب كمية قليلة من الماء على فرشاة تنظيف رأس المجموعة؟
	هل قام المتدرّب بفرك الجهة السفلية لرأس مجموعة باستخدام الفرشاة مع التركيز على منطقة الحلقة المطاطية؟
	هل قام المتدرّب باستبدال سلّة الفلتر بالسلّة الصمّاء Blind Filter (سلّة صلبة تُستخدم للشطف العكسي)؟
	هل قام المتدرّب بتثبيت البورتافلتر بشكل غير محكم في مكانها باستخدام منشفة تنظيف لمنع الحركة؟
	هل قام المتدرّب بشطف البورتافلتر وحشية المجموعة؟
	هل قام المتدرّب بإضافة ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة من منظف آلة القهوة إلى السلّة الصمّاء؟
	هل قام المتدرّب بسكب بعض الماء فوق المنظف في السلّة الصمّاء؟
	هل قام المتدرّب بالاستمرار في إضافة الماء حتى تتكوّن رغوة صابونية؟
	هل قام المتدرّب بإدخال البورتافلتر بعناية في رأس المجموعة لنقع شاشة التوزيع ورأس الموزّع لمدة تتراوح بين 30 ثانية و 1 دقيقة؟
	قام المتدرّب بالضغط مع الاستمرار على زر التحضير اليدوي (P) لمدة 10 ثوانٍ من أجل دفع المحلول الكيميائي عبر أنابيب الآلة؟
	هل قام المتدرّب بتحرير زر التحضير اليدوي والانتظار لمدة 10 ثوانٍ للسماح للمواد الكيميائية بالعودة عبر أنابيب الآلة؟
	هل قام المتدرّب بتكرار دورة التحرير والضغط من 5 إلى 10 مرات لتنظيف الأوساخ والرواسب تمامًا؟
	هل قام المتدرّب بإزالة البورتافلتر بعناية؟
	هل قام المتدرّب بشطف البورتافلتر جيدًا بالماء لإزالة أي بقايا من المواد الكيميائية؟
	هل قام المتدرّب بإعادة إدخال البورتافلتر مع سلّة الفلتر العادية في رأس المجموعة؟
	هل قام المتدرّب بشطف رأس المجموعة بتشغيل الماء لمدة 5 ثوانٍ، ثم التوقف لعدة ثوانٍ؟
	هل قام المتدرّب بتكرار عملية التشغيل-التوقف هذه من 5 إلى 10 مرات لضمان إزالة جميع المواد الكيميائية من النظام؟
	هل قام المتدرّب بإزالة السلال من مقابض المجموعة؟
هل قام المتدرّب بفرك السلال باستخدام ليفة خضراء مناسبة / أو نقع السلال في خليط من المادة الكيميائية والماء الساخن لمدة تتراوح بين 10 و 15 دقيقة؟	
هل قام المتدرّب بفرك الجزء الداخلي لمقبض المجموعة باستخدام ليفة خضراء (في حال عدم وجود طبقة تيفلون)؟	
هل قام المتدرّب بنقع مقبض المجموعة حتى بداية المقيض الأسود في خليط من المادة الكيميائية والماء الساخن لمدة 10-15 دقيقة (في حال وجود طبقة تيفلون)؟	
هل قام المتدرّب بإغلاق فتحة المطحنة؟	
هل قام المتدرّب بفك البرغي الموجود في الجهة الخلفية؟	
هل قام المتدرّب بإزالة وعاء المطحنة من مكانه؟	
هل قام المتدرّب بحفظ حبوب القهوة المتبقية في عبوة محكمة الإغلاق؟	
هل قام المتدرّب بمسح الجهة الداخلية لوعاء المطحنة باستخدام منديل ورقي نظيف لإزالة الزيوت؟	
هل قام المتدرّب بإعادة وعاء المطحنة إلى مكانه؟	
هل قام المتدرّب بطحن حبوب القهوة المتبقية في المطحنة؟	
هل قام المتدرّب بتفريغ كل مسحوق القهوة المتبقي من الحجرة؟	
هل قام المتدرّب بتنظيف المطحنة والمنطقة المحيطة بها باستخدام فرشاة الحلويات؟	
هل قام المتدرّب باستخدام مسحوق تنظيف آلة الإسبريسو؟	
هل قام المتدرّب بإضافة مكبال واحد من مسحوق تنظيف الآلة إلى إبريق الحليب المتسخ؟	

تَحْسِينُ جُودَةِ وَجَادِبِيَّةِ التَّعْلِيمِ وَالتَّدْرِيبِ المِهْنِيِّ وَالتَّقْنِيِّ فِي لُبْنَانِ لِلْفَنَاتِ الإِجْتِمَاعِيَّةِ المُسْتَضْعَفَةِ (QuA-VET)

هل قام المتدرّب بسكب ماء مغلي فوق مسحوق التنظيف في إبريق الحليب؟	تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب
هل قام المتدرّب بنقع الخليط لمدة 30 دقيقة لضمان إزالة بقايا الحليب؟	
هل قام المتدرّب بفرك الجانب الداخلي لإبريق الحليب باستخدام ليفة معدنية؟	
هل قام المتدرّب بشطف إبريق الحليب بالماء لإزالة أي بقايا من مواد التنظيف؟	

6.2.2 التقييم التلخيصي

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفؤاً إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 5 - تنظيف المحطة بعد انتهاء الخدمة			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
تنظيف آلة تحضير الإسبريسو	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إجراء تنظيف داخلي عميق للآلة من خلال تطبيق تقنية الغسل العكسي بالماء وتقنية الغسل الكيميائي بشكل متتالي وذلك في خلال أقل من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تنظيف مطحنة حبوب القهوة	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إجراء تنظيف داخلي وخارجي عميق للآلة من خلال إزالة بقايا حبات القهوة المطحونة ومساحيق القهوة والزيوت وذلك في خلال أقل من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تنظيف ملحقات تحضير مشروبات القهوة: إبريق الحليب	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تنفيذ تنظيف خفيف وسريع لإبريق الحليب بواسطة البخار وذلك في خلال أقل من 5 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		