

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма Санкт-Петербурга
С.А. Антонова

«31» мая 2023г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Современные технологии индустрии гостеприимства»**

ДПК СМК - 7.2 -43.02.16 23

Срок реализации программы: 89 часов.
Категория обучающихся: Для студентов колледжа обучающихся по специальностям 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направление \ «Предоставление гостиничных услуг») и специалистов, работающих в гостиничной отрасли.

Версия №1

Дата введения: 01 сентября 2023г.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
<i>Разработал</i>	<i>Преподаватель</i>	<i>Творческий коллектив преподавателей колледжа</i>
<i>Проверили</i>	<i>Председатель ПЦК</i>	<i>Безрукова С.В.</i>
	<i>Зав. отделением</i>	<i>Андреева Т.А.</i>
<i>Согласовал</i>	<i>Зам. директора по УПР</i>	<i>Шевченко Е.Ю.</i>
	<i>Зам. директора по ДПО</i>	<i>Кузнецова Л.Г.</i>

Краткая аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные технологии индустрии гостеприимства» направлена на повышение квалификации студентов колледжа обучающихся по специальности «Туризм и гостеприимство» (направление \«Предоставление гостиничных услуг») и специалистов, работающих в гостиничной отрасли.

Программа состоит из модулей:

Модуль 1. "АСУ гостиницей "Фиделио";

Модуль 2. «Нестандартные ситуации»;

Модуль 3. "1С: Управление кадрами";

Модуль 4. "Бариста";

Модуль 5 "Основы работы бармена".

Программа является модульной, вариативной может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, государственных праздников и выходных дней, санитарно-эпидемиологической ситуации.

Программа может реализовываться как вся в комплексе, так и по каждому модулю в зависимости от потребностей (выбора) потребителя.

Организация-разработчик: Колледж туризма Санкт-Петербурга

Разработчики:

зав. отделением, преподаватель Андреева Т.А.

преподаватель Андреева Ю.А.

преподаватель Бондарь М.О.

преподаватель Безрукова С.В.

преподаватели Долгих О.Л., Фролова В.И.

преподаватель Мерзлихина Л.В.

преподаватель Тараканова А.Н.

преподаватель Мосина Е.И.

преподаватель Матвеева А.А.

Одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии отделения Гостиничный сервис

Протокол № 9 от «04» мая 2023г.

Рассмотрена и принята на Методическом совете колледжа

Протокол № 4 от «10» мая 2023г.

Оглавление

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
<i>Общая характеристика программы</i>	4
1.1. Цель, задачи реализации программы.	4
1.3. Планируемые результаты обучения	6
1.4 Трудоемкость обучения	7
1.5 Форма обучения.....	7
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1. Учебный план программы повышения квалификации	7
2.2 Календарный учебный график	9
2.3 Содержание программы «Современные технологии гостиничного обслуживания»	9
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ..	17
3.1 Материально-технические условия	17
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	20

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Общая характеристика программы

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации составлена с учетом требований:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 659Н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017, регистрационный № 48310).
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.05.2015 г. № 37395).
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017 № 657Н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017, регистрационный № 48308).

Изучение программы ведется на основе знаний, полученных студентами дополняя знания и умения, заданные стандартом по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» (направление \«Предоставление гостиничных услуг») в модулях:

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.

ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.

дополняя знания и умения, заданные стандартом.

1.1. Цель, задачи реализации программы.

Цель реализации программы «Современные технологии индустрии гостеприимства» - дополнение заданных ФГОС профессиональных компетенций, по следующим видам профессиональной деятельности в рамках квалификаций «Специалист по гостеприимству»:

- Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения,
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

- Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
- Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж

Модуль 1. "АСУ гостиницей "Фиделио"

Приобретение практического опыта по оказанию качественных услуг по приему и размещению гостей в гостиничных комплексах и иных аналогичных средствах размещения с использованием возможностей АСУ гостиницей «Fidelio».

Модуль 2. «Нестандартные ситуации»;

Закрепление навыков работы по организации и контролю текущей деятельности работников гостиничного комплекса.

Модуль 3. "1С: Управление кадрами"

Приобретение и закрепление навыков работы с использованием возможностей АСУ "1С: Управление кадрами".

Модуль 4. "Бариста".

Совершенствование профессиональных компетенций по обслуживанию потребителей в организациях питания.

Модуль 5 "Основы работы бармена".

Совершенствование практических навыков и умений по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами и напитками в условиях современного высокотехнологического производства.

Задачи:

формирование у слушателей дополнительных знаний и умений по применению:

- профессиональных программ автоматизированного учета и проведению расчета с гостями;
- системы интернет бронирования с использованием возможностей АСУ гостиницей «Fidelio»;
- алгоритма поведения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей;
- алгоритма организация работы персонала по обслуживанию VIP-гостей, в соответствии с требованиями международных стандартов обслуживания;
- технологий трудоустройства в отелях с использованием возможностей АСУ "1С: Управление кадрами";
- алгоритма оформления документов, необходимых в ситуации трудоустройства в отелях и анализа систем адаптации работников в отелях с использованием возможностей АСУ "1С: Управление кадрами";
- оборудования, для работы с кофе, приготовления ароматного и правильного эспрессо, а также ключевых кофейных напитков;
- технологий обслуживания потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

1.2. Требования к поступающим на обучение

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Дополнительная образовательная программа предназначена для повышения

квалификации в рамках сетевого взаимодействия линейного персонала предприятий гостиничной отрасли - для метрдотелей, администраторов гостиниц, студентов, обучающихся по специальности «Гостиничное дело».

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы обучающийся должен получить практический опыт и навыки, необходимые для профессиональной деятельности:

Модуль 1. "АСУ гостиницей "Фиделио".

Оказания услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиницы с использованием возможностей АСУ гостиницей «Fidelio».

Модуль 2. «Нестандартные ситуации»

Применять регламенты и стандарты обслуживания гостей при возникновении нестандартной ситуации.

Модуль 3. "1С: Управление кадрами"

В результате освоения программы каждый обучающийся ознакомится с основами работы с "1С: управление персоналом 3.1" в части кадрового учета и развить практические навыки по оценке и планированию потребностей служб гостиницы в персонале.

Модуль 4. "Бариста".

В результате освоения программы каждый обучающийся освоит основные навыки приготовления и подачи готовых блюд и кофейных напитков.

Модуль 5. "Основы работы бармена".

- Изготовления и презентации смешанных напитков, в том числе коктейлей различными методами, горячие напитки.
- Обслуживания потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

Выпускник повышает следующие профессиональные компетенции:

Код	Наименование дополнительных профессиональных компетенций	Дополнительные умения и знания
ПК 1	Принимать заказ от потребителей и оформлять его с помощью систем бронирования	3 1.1 изменять параметры о гостинице и номерах с использованием возможностей АСУ гостиницей «Fidelio». 3 1.2 находить информацию о забронированных номерах через систему АСУ гостиницей "Фиделио". 3 1.3 фиксировать забронированные номера в учетных документах. 3 1.4 вносить изменения в учетные документы в случае изменения или аннуляции бронирования через систему АСУ гостиницей "Фиделио"
ПК 2	Бронировать и регистрировать гостей с помощью АСУ, действующих в малых и крупных отелях	3 2.1 Особенности бронирования индивидуалами, групп, туристской фирмой и компанией (заключение договоров) с использованием возможностей АСУ гостиницей «Fidelio»
ПК 10	Проходить процесс собеседования при трудоустройстве и	У 10.1 Пройти собеседование на вакансию и оформить резюме в конкретный отель; 3 10.1 об алгоритме оформления документов соискателей при трудоустройстве в конкретный отель

	оформлять документы вновь принимаемых на работу	
ПК 6	Выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах(room-service)	Приготовление по установленным рецептурам и технологии ограниченный ассортимент кофе; Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

1.4 Трудоемкость обучения

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 83 часа,
в том числе: практических занятий - 83 часа;

1.5 Форма обучения

Форма обучения – очная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации

Наименование модулей, разделов, тем.	Все го, ч	Аудиторные занятия, ч (в т.ч.)	форма контроля
		практические занятия	
Модуль 1. "АСУ гостиницей "Фиделио"	16	16	
Тема 1. Профайл. Опции профайла. Номерной фонд.	2	2	<i>Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий</i>
Тема 2 Бронирование номеров. Опции бронирования. Поселение гостей.	6	6	<i>Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий</i>
Тема 3. Проживание гостей. Работа со счетами гостей.	6	6	<i>Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий</i>
Итоговая аттестация	2	2	<i>Экзамен в форме демонстрации</i>
Модуль 2. «Нестандартные ситуации»	13	13	
Тема 1 Мастер-класс в отеле «Амбассадор»	2	2	<i>Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий</i>
Тема 1 Нестандартные ситуации. Выездное занятие Мастер-класс в отелях "Новый Петергоф «+»Гранд-Петергоф" "Нестандартные ситуации")-10 час+3 час задание	11	11	<i>Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий</i>
Модуль 3. "1С: Управление кадрами"	20	20	
Тема 1 Начальное заполнение информационной базы в 1С: Предприятие	4	4	<i>Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий</i>

Тема 2 Учет кадров в 1С: Предприятие	6	6	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Тема 3 Управление персоналом в 1С: Предприятие	6	6	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Итоговая аттестация	4	4	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Всего	20		
Модуль 4. "Бариста"	18		
Раздел 1. Введение в базовый курс «Бариста»	4		
Тема 1.1 Введение в базовый курс «Бариста»	4	2	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Раздел 2. Ознакомление со специализированным оборудованием для приготовления кофе, технологии приготовления кофейных напитков с использованием молока и вариации на тему эспрессо, правила оформления и подачи кофейных напитков.	12	12	
Тема 2.1 Кофейное оборудование и инвентарь	2	2	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Тема 2.2 Способы заваривания кофе	2	2	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Тема 2.3 Эспрессо, вариации на тему эспрессо	4	4	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Тема 2.4 Техника работы с молоком, молоко	2	2	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Тема 2.5 Кофейные напитки и вариации на основе эспрессо	2	2	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Тема 2.6 Современные приемы приготовления и арт-оформления популярного напитка. (выездное занятие "Институт чая и кофе")	2	2	Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Итоговая аттестация	2		Экзамен в форме демонстрации
Модуль 5 "Основы работы бармена"	16		
Введение в курс «Бармена»	1		Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков.	12		Опрос, проверка и разбор ошибок по результатам практ. занятий
Итоговая аттестация	3		Экзамен в форме демонстрации

Итого	83		
-------	----	--	--

2.2 Календарный учебный график

Элементы учебного процесса,	Ко-л-во часов.	Время проведения										
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	
02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	
Модуль 1. "АСУ гостиницей "Фиделио"	20		6	6	6	2						
Модуль 2. «Нестандартные ситуации»	13					2	6	5				
Модуль 3. "1С: Управление кадрами"	20	6	6	6	2							
Модуль 4. "Бариста"	18				4	6	6	2				
Модуль 5 "Основы работы бармена"	16							4	6	2		

Максимальная недельная учебная нагрузка для обучающихся из числа студентов колледжа – *до 6* часов.

2.3 Содержание программы «Современные технологии гостиничного обслуживания»

Темы занятий могут быть изменены или скорректированы в соответствии с событиями, происходящими в мире или новыми технологиями и тенденциями в образовании.

2.3.1. Учебно-тематический план и содержание программы Модуля 1. "АСУ гостиницей "Фиделио"

Индекс	Содержание учебного процесса	всего	Форма контроля
01	02	03	4
1	<p>Тема 1. Профайл. Опции профайла. Номерной фонд. Программа «АСУ гостиницей Fidelio». Основное назначение и функции программы. Практическая работа №1. Создание профайла для индивидуальных клиентов. Опции Практическая работа № 2 Номерной фонд гостиницы. План комнат. Блокировка комнат.</p>	2	<i>Наблюдение и оценка во время практических</i>
2	<p>Тема 2 Бронирование номеров. Опции бронирования. Поселение гостей. Практическая работа №3. Бронирование индивидуальных номеров. Описание полей экрана Бронирование. Поиск брони. Практическая работа №4. Бронирование индивидуальных номеров Опции бронирования. Отмена бронирования. Подтверждение брони. Практические работы №5. Заселение гостя. Заселение гостя от стойки. Поиск проживающих гостей. Отмена заселения. Дополнительные функции службы размещения.</p>	6	<i>Наблюдение и оценка во время практических</i>
3	<p>Тема 3. Проживание гостей. Работа со счетами гостей. Практическая работа № 6. Проживание гостей. Изменение времени проживания. Опции проживания. Работа со счетами гостей. Практическая работа № 7. Проживание гостей. Переселение гостя. Продление срока проживания. Основные начисления на счета гостей. Способы оплаты. Практическая работа № 8. Выезд гостей. Печать счета гостя.</p>	6	<i>Наблюдение и оценка во время практических</i>

2.3.2. Учебно-тематический план и содержание программы Модуля 2. «Нестандартные ситуации»

Содержание		Кол-во часов
1 раздел.		
Тема 1.1. «Нестандартные ситуации в отеле»		
Практическое занятие № 1 Мастер-класс в отеле «Амбассадор»	Алгоритм действия персонала при неадекватном поведении гостей. Алгоритм действия персонала при разрешении стандартных и нестандартных ситуации	2
Практическое занятие №2 Мастер-класс в отеле «Амбассадор»	Опыт отеля по решению нестандартных ситуаций в двух службах: housekeeping и reception	2
<i>Самостоятельная внеаудиторная</i>		1

	<i>работа:</i>	
Практическое занятие №2 Мастер-класс в отеле «Новый Петергоф»	Алгоритм действия персонала при неадекватном поведении гостей. Алгоритм действия персонала при разрешении стандартных и нестандартных ситуации	2
Практическое занятие №2 Мастер-класс в отеле «Новый Петергоф»	Опыт отеля по решению нестандартных ситуаций в двух службах: housekeeping и reception	2
Практическое занятие №2 Мастер-класс в отеле «Гранд Петергоф»	Алгоритм действия персонала при неадекватном поведении гостей. Алгоритм действия персонала при разрешении стандартных и нестандартных ситуации	2
Практическое занятие №2 Мастер-класс в отеле «Гранд Петергоф»	Опыт отеля по решению нестандартных ситуаций в двух службах: housekeeping и reception	2
	<i>Самостоятельная внеаудиторная работа:</i>	2
Итоговая аттестация		<i>зачет</i>

Программа модуля реализуется на базах предприятий гостиничной индустрии в форме мастер классов на примерах работы конкретных отелей.

2.3.3. Учебно-тематический план и содержание программы Модуля 3 "1С: Управление кадрами"

Наименование тем содержание учебного материала	Объем часов, всего	В том числе практические работы, ч.
Тема 1 Начальное заполнение информационной базы в 1С: Предприятие	4	
ПЗ №1 Создание информационной базы	2	2
ПЗ №2 Заполнение справочников Подразделения и Должности организации. Создание графиков работы	2	2
Тема 2 Учет кадров в 1С: Предприятие	6	6
ПЗ №3 Создание штатного расписания организации	2	2
ПЗ №4 Работа со справочниками Сотрудники и Физические лица	2	2
ПЗ №5 Учет кадров организации	2	2
Тема 3 Управление персоналом в 1С: Предприятие	6	6
ПЗ №6 Кадровое планирование, мотивация, обучение, аттестация, адаптация персонала	6	6
Итоговая аттестация	4	4
Итого	20	20

Содержание программы «Приготовитель напитков» (Бариста).

Раздел 1. «Введение в базовый курс «Бариста»»

Тема 1.1 Введение в базовый курс «Бариста»

Содержание:

Профессия бариста. Определение «Бариста». Обязанности бариста. История кофе (родина, кофейные легенды). Виды кофе-растений. Ознакомление со способами обработки, сбора, обжарки и купажирования кофейного зерна.

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование и содержание практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Тема: Правила для профессионала или как оказать должное уважение к гостю и к самому напитку, а также соблюсти требования техники безопасности.</p> <p>Посуда для подачи кофейных напитков. Инвентарь бариста.</p> <p>Цель: Изучить основные правила личной гигиены и требования по технике безопасности в процессе работы. Изучить посуду для подачи кофейных напитков и инвентарь. Дегустация зёрен по сортам и видам обжарки.</p> <p>Результат: Умение различать сорта кофе по вкусу, аромату, внешнему виду. Подбирать посуду для подачи кофейных напитков. Уметь соблюдать технику безопасности в процессе работы.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить ассортимент, назначение, емкость фарфоровой, фаянсовой посуды по образцам. Произвести замеры диаметров тарелок и объем чашек. 2. Произвести дегустацию сортов кофе по различным параметрам: способ обработки, степень обжарки, вид кофе-растений. 3. Ознакомить слушателей с основными правилами личной гигиены и требованиями по технике безопасности в процессе работы 	2

Раздел 2. Ознакомление со специализированным оборудованием для приготовления кофе, технологии приготовления кофейных напитков с использованием молока и вариации на тему эспрессо, правила оформления и подачи кофейных напитков.

Тема 2.1 Оборудование для приготовления кофе.

Содержание: Устройство кофемашины, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации. Устройство кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации.

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование и содержание практических занятий	Трудоемкость, ч.
-------	--	------------------

1	<p>Тема: Ознакомление с оборудованием для приготовления кофе.</p> <p>Цель: Изучить устройство кофемашины и кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации.</p> <p>Результат: Умение эксплуатировать кофемашину и кофемолку.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить на слайдах устройство кофемашины и кофемолки. 2. Продемонстрировать практические навыки работы за кофемашиной и кофемолкой. 	1
---	---	---

Тема 2.2 Способы заваривания кофе.

Содержание: Способы заваривания кофейных напитков (френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования).

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	<p>Тема: Способы заваривания кофе.</p> <p>Цель: Научиться заваривать кофе различными способами: френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования.</p> <p>Результат: Уметь заваривать кофе различными способами: френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа выполняется бригадным методом. Каждая группа состоит из 4-х человек. Каждая группа поочередно заваривает кофе такими способами, как: френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе. 2. Дегустация приготовленных напитков. 	1

Тема 2.3 Эспрессо, вариации на тему эспрессо.

Содержание: Характеристики эспрессо (вес кофе, температура подаваемой воды, время экстракции, объем).

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	<p>Тема: Приготовление эспрессо. Дегустация эспрессо (основные характеристики - визуально, вкус, обоняние, баланс вкуса, послевкусие). Вариации на тему эспрессо – лунго, ристретто, американо.</p> <p>Цель: Научиться готовить эспрессо и его вариации (лунго, ристретто, американо). Научиться различать напитки по основным характеристикам.</p> <p>Результат: Умение готовить эспрессо, лунго, ристретто, американо и различать напитки по основным характеристикам.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологическую карту приготовления напитков: эспрессо, лунго, ристретто, американо. 2. Изучить последовательность работы с оборудованием, посуду для подачи. 3. Работа выполняется бригадным методом. Каждая 	2

	<p>группа состоит из 4-х человек. Каждая группа поочередно готовит напитки.</p> <p>4. Дегустация напитков и оценка качества.</p>	
--	--	--

Тема 2.4 Техника работы с молоком, молоко.

Содержание: Ознакомление с молоком для вспенивания. Требования к молоку для капучино и кофейных напитков с молоком.

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	<p>Тема: Расчет необходимого количества молока для взбивания. Взбивание. Оценка конечного результата.</p> <p>Цель: Научиться рассчитывать необходимое количества молока для взбивания, взбивать молоко для приготовления кофейных напитков, научиться оценивать конечный результат:</p> <p>Результат: Уметь рассчитать необходимое количества молока для взбивания, взбивать молоко для приготовления кофейных напитков и оценивать конечный результат.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технику взбивания молока. 2. Отработка навыков вспенивания молока под руководством преподавателя. 3. Оценка конечного результата (температура, консистенция, вкус) 	1

Тема 2.5 Кофейные напитки и вариации на основе эспresso.

Содержание: Приготовление капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ. Дегустация кофейных напитков. Оценка качества.

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование и содержание практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	<p>Тема: Приготовление кофейных напитков на основе эспresso.</p> <p>Цель: Научиться готовить и подавать такие кофейные напитки, как: капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ.</p> <p>Результат: Уметь готовить и подавать такие кофейные напитки, как: капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ.</p> <p>Порядок действий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологическую карту приготовления напитков: капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ. 2. Изучить последовательность работы с оборудованием, посуду для подачи. 3. Работа выполняется бригадным методом. Каждая группа состоит из 4-х человек. Каждая группа поочередно готовит напитки. 4. Дегустация, подача напитков и оценка качества. 	2

Тема 2.6. Современные приемы приготовления и арт-оформления популярного напитка.

№ п/п	Наименование и содержание практических занятий	Трудоемкость, ч.
	<p>Практическое занятие. Изучение на выездном (пешеходном) занятии в музей кофе Санкт-Петербурга (Институт кофе и чая) современных приемов украшения кондитерских изделий и кофе.</p> <p>Цель занятия Формирование у обучающихся знаний правил приготовления и арт-оформления популярного напитка и кондитерских изделий.</p> <p>Содержание Практическое занятие проводится на базе музея кофе Санкт-Петербурга или Института кофе и чая. Знакомит участников с историческими фактами, связанными с историей возникновения напитка, кулинарными традициями и секретами обработки и варки зерен.</p> <p>Выездное занятие начинается с посещения единственного в России Музея кофе - идеального места для любителей и ценителей настоящего кофе. Здесь можно узнать, когда и откуда кофе пришел в Россию, как и где его выращивают и собирают, готовят и потребляют. Нам обязательно расскажут, как правильно пить кофе, чтобы он приносил пользу организму. Ну а особую кофейную атмосферу создадут древние легенды и предания о кофе из разных стран, которым мы услышим во время экскурсии. После экскурсии можно будет не только приобрести кофе в зернах или молотый в лавке музея, но и выпить чашечку эспрессо или капучино на террасе.</p> <p>Продолжится экскурсия прогулкой по Невскому проспекту, где мы вспомним все культовые места, связанные с кофе, шоколадом и сладостями.</p> <p>На Невском, 40, работает историческое кафе «Абрикосовъ», выросшее на месте бывшего кондитерского магазина «Товарищества А. И Абрикосова Сыновей», открытого здесь в 1906 году. В честь славных предков здесь даже открыт небольшой музей, где можно познакомиться с историей именитой династии.</p> <p>В начале XX века большой известностью пользовалась кондитерская московского купца Абрикосова с интерьером в китайском стиле. Кондитерская славилась глазированными фруктами, шоколадными фигурками в разноцветной фольге и сюрпризами в подарочных коробках – всем тем, чем была известна по всей России гигантская империя «Абрикосова и сыновей». Мы заглянем в это историческое кафе, где нас ждёт не только история этого места, но и чашечка настоящего горячего шоколада. Там всё вкусно и красиво, есть и шоколадные конфеты ручной работы, и съедобные сувениры, которые можно приобрести.</p> <p>А следующая часть маршрута приведёт нас к ещё одному историческому месту - к Летнему Саду. Нас ждёт небольшая прогулка по аллеям Летнего сада и истории о тех известных нам людях, которые когда-то, так же, как мы, любили прогуляться по Летнему Саду, и оставили об этой любви свои воспоминания, в том числе -поэтические.</p>	2

	<p>В 1826 году по проекту знаменитого архитектора Карла Росси, на месте бывшего разрушенного Грота, было построено здание, в котором позднее итальянец Пьяцца открыл первую в России кофейню европейского типа. Она просуществовала 30 лет и прославилась среди горожан своими кондитерскими изделиями!</p> <p>В августе 2014 старинная городская традиция вернулась в стены «Кофейного домика», арт-кафе вновь распахнуло двери для жителей и гостей Петербурга. Ароматный запах кофе и потрескивающая джазовая пластинка середины XX века мгновенно уносят гостей далеко от непогоды и житейских забот.</p> <p>В меню вы обнаружите большой выбор редких сортов чая, а кофейных гурманов приятно удивит огромным выбором различных сортов кофе. Профессиональные бариста Кофейного домика варят ристретто и лунго, латте и кофе по-венски, мокко и медовый РАФ, горячий шоколад и какао, важным атрибутом является медная жаровня для приготовления кофе по-восточному! Чашечку только что сваренного кофе лаконично дополнит фисташковый фондан, карамельно-яблочный торт, пирог с ревенем и клубникой, сладкие блинчики с творогом и сметано-малиновым соусом или шоколад ручной работы по рецепту бельгийских шоколатье.</p>	
--	---	--

2.3.5. Учебно-тематический план и содержание программы Модуля №5 «Основы работы бармена»

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. лаб.и практ. зан.
1	2	3	4
01	Введение в курс «Бармена»	1	
Тема 1.1 Введение в курс «Бармена»	Содержание учебного материала Профессия бармена Определение «Бармен». Обязанности бармена. Правила работы за барной стойкой Барная посуда. Инвентарь бармена. Стационарное оборудование бара. Перемещаемое оборудование бара. Правила работы с барным оборудованием Организация рабочего места бармена. Отработка методов приготовления коктейлей на воде.	1	
02	Технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков.	12	
Тема 2.1 Вермуты/битеры Смешанные напитки на основе вермутов/биттеров	Содержание учебного материала Определение вермута и биттера, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей на основе вермутов: Американо, Негрони, Роб Рой, Сухой мартини, Грязный мартини, Кампари	2	2

Тема 2.2 Водка. Смешанные напитки на основе водки.	Содержание учебного материала	2	2
	Определение водки, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие Приготовление коктейлей : Космополитен, Скрудрайвер, Кровавая Мэри, Голубая лагуна, Кайпироска, Морской бриз		
Тема 2.3 Джин. Смешанные напитки на основе джина	Содержание учебного материала	2	2
	Определение джина, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : ДжинФиз, Белая леди, Джон Коллинз, Манки Глэнд, Френч 75, Лонг Айленд		
Тема 2.4 Текила. Смешанные напитки на основе текилы	Содержание учебного материала	2	2
	Определение текилы, мескаля, история появления. производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Текила Санрайз, Маргарита, Клубничная маргарита фрозен, Сангрита		
Тема 2.5 Бренди/ Коньяк. Смешанные напитки на основе бренди, ликеров	Содержание учебного материала	2	2
	Определение бренди, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Александер, Сайдкар, Шампань коктейль, Под простынями, Сазерак, Стингер. Определение ликера, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей на основе ликеров: Б52, Черный русский, белый русский, Крестный отец, Крестная мать Маленький принц		
Тема 2.6 Ром. Смешанные напитки на основе рома, виски	Содержание учебного материала	2	2
	Определение рома, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Бакарди, Мохито, Дайкири, Куба Либре, Пинья Колада , Плантаторский Пунш. Определение виски, история появления. производство, вкусовые характеристики. Приготовление коктейлей : Манхэттен, Ржавый гвоздь, Олд Фэшен, Виски сауэр, Айриш Кофе, Мятный Джулеп		
Итоговая аттестация		3	3
Всего		16	

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-технические условия

Реализация программы требует наличия:

Кабинет на 25 посадочных мест

Технические средства обучения (ТСО) и оборудование зависят от темы занятия	<ul style="list-style-type: none"> • стулья и столы по количеству слушателей
<i>Выездные занятия проводятся на материально-технической базе отелей</i>	Штатное оборудование предприятия
Модуль 1,3	
Кабинет Информатики и информационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> – компьютерные столы и стулья по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя; – персональные компьютеры по количеству обучающихся; – проектор; интерактивная доска; – ОС Windows; - программы 1С:Предприятие (конфигурация ЗУП), АСУ Фиделио.
Модуль 4,5.	
<i>Учебные мастерские, «Банкетный зал», Лаборатория «Бар»</i>	<ul style="list-style-type: none"> • учебные столы и стулья для обучающихся; • стол и стул для преподавателя; • комплект учебное – методической документации; • мультимедийная установка; • компьютер с лицензионным программным обеспечением; • наглядные пособия, опытные образцы сырья; • рабочее место преподавателя; • барная стойка • барная мебель, • барное оборудование (, кофе – машина полуавтоматическая, кофемолка, миксер для коктейлей, ледогенератор, холодильный шкаф), ассортимент столовой посуды из фарфора, стекла, металла, • барный инвентарь • подвод холодной и горячей воды; • шкафы для хранения посуды; • шкафы для хранения сырья; • комплект учебно-методических материалов преподавателя; • Сырье и продукты для приготовления смешанных напитков

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение по программе осуществляется традиционным путем, по классно-урочной системе, с использованием всех методов и приемов, выработанных методикой обучения по профессиональным дисциплинам.

Последовательность обучения строится по следующим принципам:

-от простого к сложному;

-от общего к частному и вновь к общему;

-от теории к практике с поэтапным чередованием: повторение и обобщение знаний по определенному разделу, затем практическое закрепление – и от практики вновь к

теории по мере необходимости. Программа имеет практическое направление, и может быть применена для повышения квалификации работников предприятий общественного питания и гостиничной отрасли.

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники

1. Ёхина, М. А. Прием, размещение и выписка гостей: учебник/ М.А. Ёхина - М.: ИЦ «Академия», 2014. - 304 с.
2. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г.Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. URL: <http://znanium.com/bookhead2.php?book=415579>
3. Полевая М.В. Управление персоналом в гостиничном сервисе : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Полевая, А. Н. Третьякова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 208 с.
4. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач.проф. образования / Г.М.Шеламова. — 11-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.
5. Учебное пособие (5-я редакция) рабочая тетрадь бармена «Точка с Запятой» 2015 г.
6. Библия бармена авт. Федор Евсевский изд. Евробукс 2018г.
7. Технология приготовления коктейлей и напитков Л.С. Кучер Л.М. Шкуратова изд. Академия 2016г

Дополнительные источники:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие/Н.Ю. Арбузова - М.: ИЦ «Академия», 2009.- 298 с.
2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник/ И.Ю. Ляпина- М: ПрофОбрИЗДАТ, 2004.- 256 с.
3. Тимохина, Т.П. Организация приема и обслуживания туристов: учеб. пособие/ Т.Л. Тимохина - М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2008. - 378 с.
5. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие/А.В. Сорокина. - М: Инфра-М, 2006. - 302 с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы в свободном доступе

1. Федеральный Закон № 54-ФЗ от 03.07.2016г «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа»
// Консультант Плюс: (сайт справочно-правовой системы).-URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=176223;from=162643-7;rnd=184768.13060437563847216;;ts=01847689262691803588832>.
2. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ: утв. Постановлением правительства Рос.Фед. от от 9 октября 2015 г. N 1085//Консультант Плюс:(сайт справочно-правовой системы).-URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=187292;fld=134;dst=1000000001,0;rnd=0.8803696494110264>.
3. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением: письмо Мин. финан. Рос.Фед. от 30.08.1993,

№104//Консорциум Кодекс (электронный фонд правовой и нормативно-технической документации).-URL: <http://docs.cntd.ru/document/9048802/>

4. Hotelier.PRO - <https://e.mail.ru/message/14754738590000000910/> - Новости гостиничной индустрии.

5. www.tozap.ru

6. www.iba-world.com

7. www.9bar.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программой предусмотрены:

- Текущий контроль студентов для оценки индивидуальных успехов каждого слушателя в форме выполненных заданий
- Контроль проведения мастер-классов студентами для определения удовлетворенности студентов качеством предоставления услуги,
- Итоговый контроль в форме представления выполненных заданий

Формы и условия проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программой. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

При успешном освоении программы и успешной итоговой аттестации выдается документ о повышении квалификации установленного образца.