



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 оформления блюд и приготовления напитков»

ДППК СМК - 7.2 – 43.02.15, 43.01.09 -23

Срок реализации программы: 68 часов.

Категория обучающихся: К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Для студентов, обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело», студентов осваивающими профессию «Повар, Кондитер» и специалистов, работающих на предприятиях общественного питания.

Версия №2

Дата введения: 01 сентября 2023г.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
<i>Разработал</i>	<i>Преподаватели</i>	<i>Творческий коллектив преподавателей колледжа</i>
<i>Проверили</i>	<i>Председатель ПЦК</i>	<i>Казымова Н.В</i>
	<i>Зав. отделением</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>
<i>Согласовали</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 образовательная программа повышения квалификации «Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков» предназначена для повышения квалификации по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи линейным персоналом предприятий питания, студентами осваивающим профессию «Повар, Кондитер», специальности «Поварское и кондитерское дело», «43.02.16 Туризм и гостеприимство».

В современном обществе изменяются требования, предъявляемые к приготовлению и оформлению блюд. Приготовление и оформление блюд по принципу вкусно, полезно, красиво основные цели модульной программы по освоению современных технологий оформления блюд и приготовления напитков.

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

Программа состоит из трех модулей:

- «Современные технологии оформления блюд (Карвинг)»;
- «Приготовитель напитков» (Бариста);
- «Основы работы бармена».

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: преподаватели:

- *Григорьева М.А.*,
- *Мосина Е. И.*,
- *Матвеева А. А.*

Рассмотрена и одобрена предметно-цикловой комиссией отделения ресторанный сервис Колледжа туризма Санкт-Петербурга
Протокол № 9 от «03» мая 2023г

Рассмотрена и одобрена на методическом совете колледжа
Протокол № 4 от «10» мая 2023г.

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Общая характеристика программы

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков» разработана с учетом требований:

- Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Туризм и гостеприимство»;

- профессионального стандарта - профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- профессионального стандарта - профессиональный стандарт "Сомелье/Кавист". Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 283н

- профессионального стандарта «Официант/Бармен» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты 01.12.2015г.№910н.;

1.1. Цель, задачи реализации программы.

Целью изучения дополнительной профессиональной программы «Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков» является приобретение практического опыта по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Задачи:

- обучить базовым приемам ручной работы о художественным резки овощам, составления мини-композиции (элементы флористики);
- обучить базовым приемам приготовления по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента кофейных напитков;
- обучить базовым приемам по обслуживанию 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 предприятия питания - для метрдотелей, официантов, предприятий питания, студентов, обучающихся по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Туризм и гостеприимство», «Поварское и кондитерское дело», профессии Повар-Кондитер колледжа Туризма Санкт – Петербурга.

Допуск к освоению программы студентами колледжа осуществляется после освоения программ учебных дисциплин «Основы организации обслуживания в

предприятиях питания» и профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности «Технология продукции общественного питания»

К освоению модуля программы «Карвинг» допускаются лица с любым уровнем образования от 16 лет, при работе с алкогольной продукцией возраст старше 18 лет.

1.3. Планируемые результаты обучения.

Планируемым результатом обучения по программе является совершенствование обучающимися навыков:

- резьбы по овощам и фруктам, создания художественных композиций для украшения блюд;
- приготовления различных напитков по установленным рецептурам и современным технологиям;
- обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками.

С целью совершенствования обучающимися указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения программы обучающийся должен:

получить практический опыт:

Модуль№1. Современные технологии оформления блюд (Карвинг)

- работы с основными и вспомогательными инструментами для карвинга;
- вырезания различных элементов, нанесения орнамента, составления композиции для украшений блюд.

Модуль№2. «Приготовитель напитков» (Бариста).

- Приготовления и подачи кофе и кофейных напитков за контактной барной стойкой.

Модуль№3. Основы работы бармена

- Подаче готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
- Обслуживанию потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

уметь:

Модуль№1.

- Обрабатывать, вырезать различные элементы, наносить орнамент и художественно оформлять блюда из овощей, фруктов и грибов.

Модуль№2.

- приготавливать кофе и различные кофейные напитки по установленным рецептурам и современным технологиям.

Модуль№3.

- Обслуживанию потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

знать:

Модуль №1,2,3.

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
- Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов.
- Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемые в баре.
- Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.
- Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации.
- Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.
- Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям.
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

1.4. Трудоемкость обучения.

Общее количество часов - **68ч.**

В т.ч. Практических (лабораторных) занятий - **62ч.**

1.5. Форма обучения.

Очная, очно-заочная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации

"Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков"

Наименование модулей	Общая трудоемкость, ч	Аудиторные занятия, в т.ч.		форма аттестации, контроля
		лекции	лабораторные или практические работы	
"Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков"				
Модуль №1. Современные технологии оформления блюд (Карвинг)	32	2	30	Выполнение и защита творческой работы
Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)	20	2	18	Экзамен в форме демонстрации
Модуль №3. Основы работы бармена	16	2	14	Экзамен в форме демонстрации

Итоговая аттестация проводится по каждому модулю				
Итого	68	6	62	

2.2. Календарный учебный график.

Индекс	Содержание учебного процесса	всего	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 недел я	5 неде ля	5 неделя
01	02	03	04	05	06	07	08	09
1	Модуль №1. Современные технологии оформления блюд (Карвинг)	32	6	6	6	6	4	4
2	Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)	20	4	4	4	4	4	
3	Модуль №3. Основы работы бармена	16	4	4	4	4		
	Итоговая аттестация проводится по каждому модулю							
	Всего	68						

2.3. Содержание модулей программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Модуль №1. Современные технологии оформления блюд (Карвинг)		32
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала История развития и его применение.	1
Тема 1.2 Базовые узоры на овощах	Практическое занятие. Изготовление объемного листочка из огурца двумя способами. (Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий)	1
Тема 1.3 Изготовление цветов	Практические занятия. Изготовление цветов. Экзотический цветок из огурца, шишки из моркови, розы из редиса. Украшения из яблок (лебедь). Георгин шаровидный из картофеля, и роза из свеклы. Георгин шаровидный из картофеля, и роза из свеклы. Лилия из лука. (Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий)	10
Тема 1.4. Объемное вырезание	Практическое занятие. Объемное вырезание из яблок, элементы украшения. Вырезание из тыквы. (Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий)	4
Тема 1.5.		
Итоговая аттестация	<i>Выполнение и защита творческой работы на тему "Полёт фантазии".</i>	4

Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)		20
	Раздел 1. Введение в базовый курс «Бариста»	4
Тема 1.1 Введение в базовый курс «Бариста»	Профессия бариста Определение «Бариста». Обязанности бариста. История кофе (родина, кофейные легенды). Виды кофе-растений. Ознакомление со способами обработки, сбора, обжарки и купажирования кофейного зерна. Практическая работа №1 Правила работы за барной стойкой Посуда для подачи кофейных напитков. Инвентарь бариста.	4
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.		16
	Содержание учебного материала	
Тема 2.1 Оборудование для приготовления кофе	Устройство кофемашины, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации. Устройство кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации. Практическая работа №2. Ознакомление с оборудованием для приготовления кофе.	2
Тема 2.2 Способы заваривания кофе	Содержание учебного материала Способы заваривания кофе (френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования). Практическая работа №3. Способы заваривания кофейных напитков	2
Тема 2.3 Эспрессо, вариации на тему эспрессо	Содержание учебного материала Характеристики эспрессо (вес кофе, температура подаваемой воды, время экстракции, объем). Практическая работа №4 Приготовление эспрессо. Дегустация эспрессо (основные характеристики - визуально, вкус, обоняние, баланс вкуса, послевкусие). Вариации на тему эспрессо – лунго, ристретто, американо.	4
Тема 2.4 Техника работы с молоком, молоко	Содержание учебного материала Ознакомление с молоком для вспенивания. Требования к молоку для капучино и кофейных напитков с молоком. Практическая работа №5. Расчет необходимого количества молока для взбивания. Взбивание. Оценка конечного результата.	2
Тема 2.5 Кофейные напитки и вариации на основе эспрессо	Содержание учебного материала Приготовление капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ. Дегустация кофейных напитков. Оценка качества. Практическая работа №6. Приготовление кофейных напитков на основе эспрессо	2

<p>Тема 2.6. Современные приемы приготовления и арт-оформления популярного напитка</p>	<p>Практическое занятие №7. 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>2</p>
<p>Итоговая аттестация</p>		<p>2</p>
<p align="center">Модуль №3. Основы работы бармена</p>		
<p>Наименование разделов и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>Объем часов</p>
<p align="center">Модуль №3. Основы работы бармена</p>		<p align="center">16</p>
<p align="center">01</p>	<p align="center">Введение в курс «Бармена»</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 1.1 Введение в курс «Бармена»</p>	<p>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.</p>	<p align="center">2</p>
<p align="center">02</p>	<p>Технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков.</p>	<p align="center">12</p>
<p>Тема 2.1 Вермуты/битеры Смешанные напитки на основе вермутов/биттеров</p>	<p>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</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 2.2 Водка. Джин. Смешанные напитки на основе водки, джина</p>	<p>Содержание учебного материала Определение водки, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Космополитен, Скрудрайвер, Кровавая Мэри, Голубая лагуна ,Кайпироска, Морской бриз Определение джина, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : ДжинФиз, Белая леди, Джон Коллинз, Манки Глэнд, Френч 75, Лонг Айленд</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 2.4 Текила. Смешанные напитки на основе текилы</p>	<p>Содержание учебного материала Определение текилы, мескала, история появления. производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Текила Санрайз, Маргарита, Клубничная маргарита фрозен, Сангрита</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 2.5</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	

Бренди/ Коньяк. Смешанные напитки на основе бренди, коньяка, виски	Определение бренди, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Александер, Сайдкар, Шампань коктейль, Под простынями, Сазерак, Стингер	2
Тема 2.6 Ром. Смешанные напитки на основе рома	Содержание учебного материала Определение рома, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Бакарди, Мохито, Дайкири, Куба Либре, Пинья Колада , Плантаторский Пунш	2
Тема 2.8 Ликеры. Смешанные напитки на основе ликеров	Содержание учебного материала 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	2
Итоговая аттестация		2
Всего		16

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная мастерская, «Банкетный зал» Лаборатория «Бар» Лаборатория «Поварское дело»	Теоретические, практические занятия	<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

3.2. Примерный расчет потребности расходных материалов и продуктов для проведения практических работ, лабораторных работ и итоговых аттестаций.

3.2.1. Расчет потребности расходных материалов и продуктов для проведения практических работ по модулю №1 «Современные технологии оформления блюд (карвинг)».

Наименование продуктов	Количество на 1 человека, гр	Цена, за кг	Стоимость 1 человека	Стоимость на группу 8 человек
Огурцы длинноплодные	600 гр	264,00 Р	158,40 Р	1 267,20 Р
Морковь	500 гр	45,74 Р	22,87 Р	182,96 Р
Редис	300 гр	119,80 Р	35,94 Р	287,52 Р
Зеленое яблоко Грени Смитт	1000 гр	98,83 Р	98,83 Р	790,64 Р
Свекла красная	500 гр	36,63 Р	18,35 Р	146,80 Р
Картофель	400 гр	33,92 Р	13,56 Р	108,48 Р
Лук красный	300 гр	75,20 Р	225,60 Р	1 804,80 Р
Тыква батернат	2000 гр	78,40 Р	156,80 Р	1 254,40 Р
ИТОГО:			730,35 Р	5 842,80 Р

Расходные материалы

Ед. измерение	Количество на 1 человека	Количество на 8 человек	Цена на 1 одного человека	Стоимость на 8 человек
шт	1	8	200,00 Р	1 600,00 Р
шт	1	8	100,00 Р	800,00 Р
уп	1	5	100,00 Р	500,00 Р
уп	1	3	45,40 Р	136,20 Р
уп	1	5	260,00 Р	1 300,00 Р
уп	1	5	260,00 Р	1 300,00 Р
уп	1	5	260,00 Р	1 300,00 Р
уп	1	2	18,00 Р	36,00 Р
рул	1	8	195,00 Р	1 560,00 Р
шт	1	4	109,00 Р	436,00 Р
шт	1	4	75,00 Р	300,00 Р
шт	1	2	149,00 Р	298,00 Р
			1 771,40 Р	9 268,20 Р

3.2.2. Расчет потребности расходных материалов и продуктов для проведения практических работ по модулю №2 «Приготовитель напитков» (Бариста).

500гр кофе на человека

Молока 5 л на человека

Сахара 200 гр на человека

Сливки 10% 250 мл на человека

Сливки 20% 100 мл на человека

Соус шоколадный 50 мл на человека

3.2.3. Расчет потребности расходных материалов и продуктов для проведения практических работ по модулю №3 «Основы работы бармена»

Наименование	кол-во на подгруппу	кол-во на группу	кол-во на 4 подгруппы	на 4 группы	стоимость	сумма
--------------	---------------------	------------------	-----------------------	-------------	-----------	-------

Красный вермут	140 мл	280 мл	560 мл	1120 мл	969 - 1л	969
Кампари	110 мл	220 мл	440 мл	880 мл	1259 - 0,75	1259
Джин	315 мл	630 мл	1260 мл	2520 мл	1589 - 0,7	3178
Виски	435 мл	870 мл	1740 мл	3480 мл	1299 - 0,7	6495
Сухой вермут	20 мл	40 мл	80 мл	160 мл	699 - 0,5 л	699
Водка	485 мл	970 мл	1940 мл	3880 мл	1399 - 1 л	5596
Калуа (кофейный ликер)	70 мл	140 мл	280 мл	560 мл	1999 - 0,7	1999
Куантро	190 мл	380 мл	760 мл	1520 мл	999 - 0,5	2997
Бейлиз	20 мл	40 мл	80 мл	160 мл	1059 - 0,5	1059
Амаретто	70 мл	140 мл	280 мл	560 мл	999 - 0,7	999
Коньяк (бренди)	220 мл	440 мл	880 мл	1760 мл	779 - 0,7	2337
Светлый ром	205 мл	410 мл	820 мл	1640 мл	1099 - 0,7	3297
Шампанское белое сухое	150 мл	300 мл	600 мл	1200 мл	349 - 0,75	698
Абсент	15 мл	30 мл	60 мл	120 мл	220 - 0,05	880
Текила серебрянная	195 мл	390 мл	780 мл	1560 мл	999 - 0,5	2997
Темный ром	45 мл	90 мл	180 мл	360 мл	1039 - 0,5	1039
Ликер драмбуи	25 мл	50 мл	100 мл	200 мл	2999 - 0,7	2999
минта	20 мл	40 мл	80 мл	160 мл	1199 - 0,5	1199
					итого	40696
Томатный сок	160 мл	320 мл		1280 мл	99 - 0,97	198
Клюквенный морс	150 мл	300 мл		1200 мл	119 - 1л	238
Содовая	255 мл	510 мл		2040 мл	16 - 0,5	64
Апельсины	2 шт	4 шт		16 шт (4 кг)	79 - 1 кг	316
Апельсиновый сок	210 мл	420 мл		1680 мл	99 - 0,97	198
Ангостура	60 мл	120 мл		480 мл	1523, - 0,2	3046
Вишня коктейльная	8 шт	16 шт (16)		64 шт (3 б)	180 - 125 гр	540
Оливки зеленые без косточки	2 шт	4 шт		16 шт (16)	59 - 280 гр	59
Сливки 10 %	80 мл	160 мл		640 мл	69.99 - 0,5	140
кокосовые сливки	30 мл	60 мл		240 мл	290 - 560 мл	290
Лайм	6 шт (1 КГ)	12 шт(2 КГ)		48 шт (8 кг)	300 - 1 кг	2400
Лимоны	8 шт (1,5 КГ)	16 шт (3 КГ)		64 шт (12 кг)	100 - 1 кг	1200
Ворчестерширский соус	20 мл	40 мл		160 гр	307 - 332 гр	307
Табаско	10 мл	20 мл		80 мл	240 - 60 мл	480
Соль	20 гр	40 гр		160 гр	30 - 1 кг	30
Перец черный молотый	10 гр	20 гр		160 гр	49 .99 - 20 гр	400
Сахар в кубиках	60 гр	120 гр		480 гр	180 р - 1 кг	180
Сахарная пудра	10 гр	20 гр		80 гр	25 р - 100 гр	25
Мускатный орех	15 гр	30 гр		120 гр	51 р - 25 гр	255
Шоколадная крошка	15 гр	30 гр		120 гр	75 р - 95 гр	150

Сельдерей	1 веточка	2 веточки (30 гр)		8 веточек (120 гр)	96 - 500 гр	96
Мята	2 веточки	4 веточки (30 гр)		16 веточек (120 гр)	98 - 100 гр	98
Сироп блю кюросао	15 мл	30 мл		120 мл	769- 1л	769
сахарный сироп	120 мл	240 мл		960 мл	595 - 1 л	595
гренадин	40 мл	80 мл		320 мл	405 - 1 л	405
Ананасовый сок	125 мл	250 мл		1000 мл	99 - 0,97	99
Грейпфрутовый сок	30 мл	60 мл		240 мл	119 - 0,97	238
Спрайт	100 мл	200 мл		800 мл	49 - 1л	49
Кока-кола	25 мл	50 мл		200 мл	42 - 0,5	42
Кофе	90 мл = 16 гр	180 мл = 32 гр		128 гр	254 - 95 гр	508
клубника	5 шт - 75 гр	150 гр		600 гр	150 р - 150 гр	750
ИТОГО					итого	14165
ВСЕГО НА ПРОДУКТЫ И АЛКОГОЛЬ : 54861						

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение по программе «Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков» осуществляется традиционным путем, по классно-урочной системе, с использованием всех методов и приемов, выработанных методикой обучения по профессиональным дисциплинам.

Программа имеет практико - ориентированное направление. Практические занятия могут проводиться в форме мастер-классов на предприятиях общественного питания города.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически повышающими свою квалификацию.

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основная литература*

1. Марко Сабатини. Карвинг. Украшение стола фруктами. –М.: Арт-родник, 2016г.
2. Махлис А.А., Сагайдачная А.Л. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам.-М.: Владос, 2016г.
3. Мишина А.В. Карвинг. Мастер-класс.-М, 2016г
4. Учебное пособие (5-я редакция) рабочая тетрадь бармена «Точка с Запятой» 2015 г.
5. Библия бармена авт. Федор Евсевский изд. Евробукс 2018г.
6. Технология приготовления коктейлей и напитков
Л.С.Кучер,Л.М.Шкуратова изд.Академия 2016г
7. Фурта О. Библия кофе. От ростка до чашки.- М.: Эксмо, 2009.

8. Мировая энциклопедия кофе/ Мэри Бэнкс, Кристин Мак-Фадден, Кэтрин Эткинсон.- М.: Росмэн-Пресс, 2002.
9. Фурта О. Эспрессо. Капучино. Латте.- М.: Эксмо, 2010.

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

1. www.coffeetime.ru
2. www.9bar.ru
3. www.danesi-caffee.ru
4. www.prokofe.ru
5. www.expert-coffee.ru
6. <http://cofesite.ru>
7. www.tozap.ru
8. www.iba-world.com
9. www.9bar.ru

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится каждое занятие в виде наблюдения и оценки за ходом и результатом выполняемых практических заданий с разбором ошибок и достижений.

Форма итогового контроля

Итоговая аттестация обучающихся по модулю №1 проводится в форме защиты творческого задания на тему "Полёт фантазии" для модуля Карвинг, остальных модулей итоговой аттестации является экзамен в форме демонстрации. По модулям №2,3 проводится экзамен в форме демонстрации состоящим из теоретической и практической частей.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все испытания, предусмотренные программой.

Критерии оценивания творческой работы на тему "Полёт фантазии" для модуля №1 Карвинг:

1. художественно-эстетическое оформление, оригинальность творческой работы (до 10 баллов);
2. воплощение идеи творческой работы (до 10 баллов);
3. разнообразие формы нарезки цветов (до 5 баллов);
4. количество крупных цветов (до 5 баллов);
5. количество мелких цветов (до 5 баллов);
6. комбинированные цветы (до 5 баллов);
7. максимальное использование различных продуктов в композиции из набора (до 10 баллов);

8. качество исполнения работы (тонкость, изящество) (до 10 баллов);
9. профессионализм (чистота работы, организация рабочего места) (до 10 баллов);
10. соблюдение техники безопасности при выполнении программы (до 10 баллов).

От 5 до 40 баллов	Не освоил программу
От 40 до 80 баллов	Освоил программу

Оценочные материалы для итоговой аттестации по модулям №2,3

Паспорт комплекта оценочных средств

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки
Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<i>Соблюдение правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение правил и техники подготовки барной посуды и инвентаря. Соответствие оформления витрины и барной (буфетной стойки) основным правилам подготовки. Соблюдение профессиональных правил организации рабочего места бармена, буфетчика. Соблюдение установленных стандартов униформы и внешнего вида</i>	<i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i>
Обслуживать потребителей бара, буфета.	<i>Соблюдение правил и техники обслуживания потребителей бара, буфета. Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</i>	<i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i>
Эксплуатировать инвентарь, фазоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<i>Соблюдение инструкции по подготовке оборудования к работе. Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования. Выполнение требований инструкций и правил охраны труда при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил уборки технологического оборудования. Соответствие выбранного оборудования и инвентаря для приготовления напитков или закусок требованиям технологического процесса.</i>	<i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i>
Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	<i>Соблюдение нормативных требований к оформлению документов. Соблюдение документооборота по движению товаров.</i>	<i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i>

Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	<i>Соблюдение порядка расчета с гостем. Соблюдение правил оформления счета. Соблюдение правил и техники наличного расчета. Соблюдение правил и техники безналичного расчета. Соблюдение техники работы с пластиковыми картами.</i>	<i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i>
Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	<i>Соответствие процесса приготовления технологии приготовления и санитарно-гигиеническим требованиям. Точность в соблюдении рецептуры. Соблюдение требований к качеству, правилам подачи, условиям и срокам хранения.</i>	<i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i>

Критерии оценки знаний по программе повышения квалификации при форме контроля экзамен в форме демонстрации

Оценочный лист экзамена в форме демонстрации

(наименование профессии)

(ФИО заявителя)

Дата проведения демонстрационного экзамена

Критерий	Баллы 0-3
Организация рабочего места	
Правильная методика приготовления	
Правильный подбор ингредиентов	
Правильное количество каждого ингредиента	
Правильный подбор украшения	
Отсутствие остатков в шейкере, мерной посуде	
Соблюдение времени	
Соблюдение гигиены (отсутствие проливов, посуда отполирована)	
Интерактив	
Финальная презентация, техника, конечный продукт (вид, запах, вкус)	
Максимальное количество набранных баллов - 30	95% -100% - 5(отлично)(28– 30) 85%- 95% - 4 (хорошо)(25-28) 60% - 85% - 3 (удовлетворительно) (18 – 25)

(ФИО)

(подпись)

(дата)

Формы и условия проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

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