



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

« 07 » июня 2024г.

## **Дополнительная профессиональная программа ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков»**

**ДППК СМК - 7.2 – 43.02.15, 43.01.09 -24**

**Срок реализации программы: 54 часа.**

**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», осваивающими профессию «Повар, Кондитер» и специалистов, работающих на предприятиях общественного питания.

**Версия №2**

Дата введения: 01 сентября 2024г.

|                    | <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>                               |
| <i>Версия 2</i>    |                              | <i>Стр. 1 из __</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 на методическом совете колледжа

Протокол № 4 от «06» июня 2024г

## 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) «Поварское и кондитерское дело», «Туризм и гостеприимство»;

- ФГОС 43.01.09 Повар-кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016г «1569.

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

- профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- профессионального стандарта - профессиональный стандарт "Сомелье/Кавист". Утвержденного 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 вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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.

В результате изучения программы повышения квалификации совершенствуются следующие компетенции:

• ПК 1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

• ПК 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **1.4. Трудоемкость обучения.**

Общее количество часов - **54ч.**

В т.ч. Практических (лабораторных) занятий - **48ч.**

### **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 |                                       |
| <b>"Современные технологии оформления блюд и приготовления напитков"</b> |                       |                            |                                      |                                       |
| <b>Модуль №1.</b> Современные технологии оформления блюд (Карвинг)       | <b>20</b>             | 2                          | 18                                   | Выполнение и защита творческой работы |
| <b>Модуль №2.</b> Приготовитель напитков» (Бариста)                      | <b>18</b>             | 2                          | 16                                   | Экзамен в форме демонстрации          |
| <b>Модуль №3.</b> Основы работы бармена                                  | <b>16</b>             | 2                          | 14                                   | Экзамен в форме демонстрации          |
| Итоговая аттестация проводится по каждому модулю                         |                       |                            |                                      |                                       |
| <b>Итого</b>   | <b>54</b>             | <b>6</b>                   | <b>48</b>                            |                                       |

### 2.2. Календарный учебный график.

| Индекс    | Содержание учебного процесса                                       | всего     | 1 неделя  | 2 неделя  | 3 неделя  | 4 неделя  | 5 неделя  | 5 неделя  |
|-----------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>01</b> | <b>02</b>  | <b>03</b> | <b>04</b> | <b>05</b> | <b>06</b> | <b>07</b> | <b>08</b> | <b>09</b> |
| <b>1</b>  | <b>Модуль №1.</b> Современные технологии оформления блюд (Карвинг) | <b>20</b> | 4         | 4         | 4         | 4         | 2         | 2         |
| <b>2</b>  | <b>Модуль №2.</b> Приготовитель напитков» (Бариста)                | <b>18</b> | 4         | 4         | 4         | 4         | 2         |           |
| <b>3</b>  | <b>Модуль №3.</b> Основы работы бармена                            | <b>16</b> | 4         | 4         | 4         | 4         |           |           |
|           | Итоговая аттестация проводится по каждому модулю                   |           |           |           |           |           |           |           |
|           | <b>Всего</b>   | <b>54</b> |           |           |           |           |           |           |

## 2.3. Учебно-тематический план и содержание программы

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов |
|--|--|-------------|
| <b>Модуль №1. Современные технологии оформления блюд (Карвинг)</b>   |  | <b>20</b>   |
| <b>Тема 1.1</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 1           |
| Введение   | История развития и его применение.   |             |
| Базовые узоры на овощах  | Практическое занятие. Изготовление объемного листочка из огурца двумя способами. (Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий)   | 1           |
| <b>Тема 1.2</b><br>Изготовление цветов   | Практические занятия. Изготовление цветов. Экзотический цветок из огурца, шишки из моркови, розы из редиса. Украшения из яблок (лебедь).<br>Георгин шаровидный из картофеля, и роза из свеклы.<br>Георгин шаровидный из картофеля, и роза из свеклы.<br>Лилия из лука. (Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий) | 10          |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Объемное вырезание   | Практическое занятие. Объемное вырезание из яблок, элементы украшения. Вырезание из тыквы. (Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий)   | 4           |
| <b>Итоговая аттестация</b>   | <i>Выполнение и защита творческой работы на тему "Полёт фантазии".</i>   | 4           |
| <b>Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)</b>  |  | <b>18</b>   |
| <b>Раздел 1. Введение в базовый курс «Бариста»</b>   |  | <b>2</b>    |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Введение в базовый курс «Бариста»</b>  | Профессия бариста<br>Определение «Бариста». Обязанности бариста. История кофе (родина, кофейные легенды). Виды кофе-растений. Ознакомление со способами обработки, сбора, обжарки и купажирования кофейного зерна.<br>Практическая работа №1 Правила работы за барной стойкой<br>Посуда для подачи кофейных напитков. Инвентарь бариста.         | 2           |
| <b>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.</b> |  | <b>16</b>   |
|  | Содержание учебного материала  | 2           |

|  |  |          |
|--|--|----------|
| <p><b>Тема 2.1</b><br/><b>Оборудование для приготовления кофе</b></p>                                    | <p>Устройство кофемашины, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации.<br/>Устройство кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации.<br/>Практическая работа №2. Ознакомление с оборудованием для приготовления кофе.</p>   |          |
| <p><b>Тема 2.2</b><br/><b>Способы заваривания кофе</b></p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Способы заваривания кофе (френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования).<br/>Практическая работа №3. Способы заваривания кофейных напитков</p>   | <p>2</p> |
| <p><b>Тема 2.3</b><br/><b>Эспрессо, вариации на тему эспрессо</b></p>                                    | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Характеристики эспрессо (вес кофе, температура подаваемой воды, время экстракции, объем).<br/>Практическая работа №4 Приготовление эспрессо. Дегустация эспрессо (основные характеристики - визуально, вкус, обоняние, баланс вкуса, послевкусие). Вариации на тему эспрессо – лунго, ристретто, американо.</p>  | <p>4</p> |
| <p><b>Тема 2.4</b><br/><b>Техника работы с молоком, молоко</b></p>                                       | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Ознакомление с молоком для вспенивания. Требования к молоку для капучино и кофейных напитков с молоком. Практическая работа №5.<br/>Расчет необходимого количества молока для взбивания. Взбивание. Оценка конечного результата.</p>   | <p>2</p> |
| <p><b>Тема 2.5</b><br/><b>Кофейные напитки и вариации на основе эспрессо</b></p>                         | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/>Приготовление капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ. Дегустация кофейных напитков. Оценка качества.<br/>Практическая работа №6. Приготовление кофейных напитков на основе эспрессо</p>   | <p>2</p> |
| <p><b>Тема 2.6.</b><br/><b>Современные приемы приготовления и арт-оформления популярного напитка</b></p> | <p><b>Практическое занятие №7.</b> Изучение на выездном (пешеходном) занятии в музей кофе Санкт-Петербурга (Институт кофе и чая) современных приемов украшения кондитерских изделий и кофе.<br/><b>Цель занятия</b><br/>Формирование у обучающихся знаний правил приготовления и арт-оформления популярного напитка и кондитерских изделий.<br/><b>Компетенции, соответствующие данной теме:</b><br/>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.<br/><b>Содержание</b><br/>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</p> | <p>2</p> |



|                                   |   |                 |
|-----------------------------------|---|-----------------|
|                                   | <p>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.</p> <p>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>династии.</p> <p><b>Результат выполнения практического занятия</b><br/>Формирование у студентов углубленных знаний в области современных приемов украшения кондитерских изделий и кофе.</p> |                 |
| <p><b>Итоговая аттестация</b></p> |   | <p><b>2</b></p> |

| <b>Модуль №3. Основы работы бармена</b>   |   |             |                          |
|---|---|-------------|--------------------------|
| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | В т.ч. лаб.и практ. зан. |
|   | <b>Модуль №3. Основы работы бармена</b>   | <b>16</b>   |                          |
| <b>01</b>   | <b>Введение в курс «Бармена»</b>  | <b>2</b>    |                          |
| <p><b>Тема 1.1</b><br/><b>Введение в курс «Бармена»</b></p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Профессия бармена<br/>Определение «Бармен». Обязанности бармена. Правила работы за барной стойкой<br/>Барная посуда. Инвентарь бармена. Стационарное оборудование бара. Перемещаемое оборудование бара.<br/>Правила работы с барным оборудованием<br/>Организация рабочего места бармена. Отработка методов приготовления коктейлей на воде.</p> | 2           |                          |
| <b>02</b>   | <b>Технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков.</b>   | <b>12</b>   |                          |
| <p><b>Тема 2.1</b><br/><b>Вермуты/битеры</b><br/><b>Смешанные напитки на основе вермутов/биттеров</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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>  | 2           | 2                        |
| <p><b>Тема 2.2</b><br/><b>Водка. Джин.</b><br/><b>Смешанные напитки на основе водки, джина</b></p>        | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Определение водки, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие.<br/>Приготовление коктейлей : Космополитен, Скрудрайвер, Кровавая Мэри, Голубая лагуна ,Кайпироска, Морской бриз</p>  | 2           | 2                        |

|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
|  | Определение джина, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие.<br>Приготовление коктейлей : ДжинФиз, Белая леди, Джон Коллинз, Манки Глэнд, Френч 75, Лонг Айленд                           |           |          |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Текила. Смешанные напитки на основе текилы</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2         | 2        |
|  | Определение текилы, мескаля, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Текила Санрайз, Маргарита, Клубничная маргарита фрозен, Сангрита                         |           |          |
| <b>Тема 2.5</b><br><b>Бренди/ Коньяк. Смешанные напитки на основе бренди, коньяка, виски</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2         | 2        |
|  | Определение бренди, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Александер, Сайдкар, Шампань коктейль, Под простынями, Сазерак, Стингер                           |           |          |
| <b>Тема 2.6</b><br><b>Ром. Смешанные напитки на основе рома</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2         | 2        |
|  | Определение рома, история появления, производство, вкусовые характеристики. Практическое занятие. Приготовление коктейлей : Бакарди, Мохито, Дайкири, Куба Либре, Пинья Колада , Плантаторский Пунш                             |           |          |
| <b>Тема 2.8</b><br><b>Ликеры. Смешанные напитки на основе ликеров</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2         | 2        |
|  | 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 |           |          |
| <b>Итоговая аттестация</b>   |   | <b>2</b>  | <b>2</b> |
| <b>Всего</b>   |   | <b>16</b> |          |

### 2.3.1. Содержание практических занятий Модуля №1 «Современные технологии оформления блюд (Карвинг)»

Приложение №1. Методические указания по выполнению практических занятий

### 2.3.2. Содержание практических занятий Модуля №2 «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 практических занятий

| № п/п | Наименование практических занятий                              | Трудоемкость, ч. |
|-------|--|------------------|
| 1     | Практическое занятие №1<br>Тема: Правила для профессионала или | 2                |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>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"> <li>1. Изучить ассортимент, назначение, емкость фарфоровой, фаянсовой посуды по образцам. Произвести замеры диаметров тарелок и объем чашек.</li> <li>2. Произвести дегустацию сортов кофе по различным параметрам: способ обработки, степень обжарки, вид кофе-растений.</li> <li>3. Ознакомить слушателей с основными правилами личной гигиены и требованиями по технике безопасности в процессе работы</li> </ol> |  |
|--|---|--|

**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 практических занятий**

| № п/п | Наименование 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"> <li>1. Изучить на слайдах устройство кофемашины и кофемолки.</li> <li>2. Продемонстрировать практические навыки работы за кофемашиной и кофемолкой.</li> </ol> | 1                |

## Тема 2.2 Способы заваривания кофе.

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

### Перечень 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"> <li>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.</li> <li>2. Дегустация приготовленных напитков.</li> </ol> | 1                |

## Тема 2.3 Эспрессо, вариации на тему эспрессо.

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

### Перечень 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"> <li>1. Изучить технологическую карту приготовления напитков: эспрессо, лунго, ристретто, американо.</li> <li>2. Изучить последовательность работы с оборудованием, посуду для подачи.</li> <li>3. Работа выполняется бригадным методом. Каждая группа состоит из 4-х человек. Каждая группа поочередно готовит напитки.</li> <li>4. Дегустация напитков и оценка качества.</li> </ol> | 2                |

## 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 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 необходимого 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"> <li>1. Изучить технику взбивания молока.</li> <li>2. Отработка навыков вспенивания молока под руководством преподавателя.</li> <li>3. Оценка конечного результата (температура, консистенция, вкус)</li> </ol> | 1                |

### Тема 2.5 Кофейные напитки и вариации на основе эспрессо.

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

### Перечень практических занятий

| № п/п | Наименование практических занятий   | Трудоемкость, ч. |
|-------|---|------------------|
| 1     | <p>Тема: Приготовление кофейных напитков на основе эспрессо.</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"> <li>1. Изучить технологическую карту приготовления напитков: капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ.</li> <li>2. Изучить последовательность работы с оборудованием, посуду для подачи.</li> <li>3. Работа выполняется бригадным методом. Каждая группа состоит из 4-х человек. Каждая группа поочередно готовит напитки.</li> <li>4. Дегустация, подача напитков и оценка качества.</li> </ol> | 2                |

### Критерии оценок при проведении и выполнении практических занятий

| Осн.показатели оценивания                     | Оценка (балл)   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|   | 5   | 4   | 3  | 2  |
| Организация рабочего места                    | В соответствии с установленными требованиями                                | Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно | Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя  | Допущены грубые ошибки   |
| Последовательность технологических операций   | Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией | Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно   | Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленным и при помощи преподавателя | Нарушена   |
| Правила личной гигиены и техники безопасности | Точное соблюдение установленных правил                                      | Допущены незначительные нарушения, исправленные обучающимися самостоятельно   | Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями   | Не соблюдены   |
| Требования к качеству и оформлению            | Качество полностью соответствует требованиям                                | Допущены незначительные отклонения от требований  | Допущены незначительные отклонения от установленных требований   | Качество или оформление не соответствует установленным требованиям |
| Правила подачи                                | Полное соблюдение установленных правил                                      | Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями  | Допущены незначительные ошибки   | Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи                  |

### 2.3.3. Содержание практических занятий Модуля №3 «Основы работы бармена»

#### Практическое занятие №1

*Тема:* Правила работы за барной стойкой

*Цель:* Ознакомить учащихся с барным инвентарем, правилами работы с барным инвентарем, организацией рабочего места бармена

**Результат выполнения практического занятия**

– освоение умений: Умение работать с барным инвентарем, организовывать рабочее место бармена

**Порядок выполнения работы или**

**Технология приготовления:** Презентация №1

**Оценка результата выполнения ПЗ:** Наблюдение мастера

**Практическое занятие №2**

**Тема:** Смешанные напитки на основе вермутов/биттеров

**Цель:** Обучить различным методам приготовления смешных напитков на основе вермутов и биттеров

**Результат выполнения практического занятия**

– освоение умений: освоение умений приготовления смешных напитков на основе вермутов и биттеров

**Порядок выполнения работы или**

**Технология приготовления:** Презентация №2

**Оценка результата выполнения ПЗ:** Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                    | Название коктейля. Сумма баллов 0-3  |         |         |               |                 |         |
|---|--|---------|---------|---------------|-----------------|---------|
|   | Американо  | Негрони | Роб рой | Сухой Мартини | Грязный Мартини | Кампари |
| 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)<br>85%- 95% - 4 (хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |         |         |               |                 |         |

**Сырьевая ведомость ПЗ №2**

| Наименование   | Количество |
|----------------|------------|
| Красный вермут | 100 мл     |
| Кампари        | 110 мл     |
| Джин           | 90 мл      |
| Виски          | 60 мл      |
| Сухой вермут   | 10 мл      |
| Водка          | 60 мл      |
| Содовая        | 30 мл      |
| Ангостура      | 10 мл      |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Рассол из под оливок | 10 мл |
| Апельсиновый сок     | 25 мл |
| Апельсин             | 30 гр |
| Оливка               | 1 шт  |
| Коктейльная вишня    | 1 шт  |

### Практическое занятие №3

Тема: Смешанные напитки на основе водки

Цель: Обучить различным методам приготовления смешных напитков на основе водки

Результат выполнения практического занятия

– освоение умений: освоение умений приготовления смешных напитков на основе водки

Порядок выполнения работы или

Технология приготовления: Презентация №3

Оценка результата выполнения ПЗ: Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                    | Название коктейля. Сумма баллов 0-3  |             |               |                |            |              |
|---|--|-------------|---------------|----------------|------------|--------------|
|   | Космополитен   | Скрудрайвер | Кровавая Мэри | Голубая Лагуна | Кайпироска | Морской бриз |
| 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)<br>85%- 95% - 4 (хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |             |               |                |            |              |

### Сырьевая ведомость ПЗ №3 (примерная)

| Наименование     | Количество |
|------------------|------------|
| Водка            | 275 мл     |
| Куантро          | 15 мл      |
| Клюквенный морс  | 150 мл     |
| Апельсиновый сок | 100 мл     |
| Томатный сок     | 90 мл      |
| Блю Кюросо       | 15 мл      |
| Спрайт           | 100 мл     |



|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Сахарный сироп        | 20 мл     |
| Грейпфрутовый сок     | 30 мл     |
| Лайм                  | 2 шт      |
| Апельсин              | 15 гр     |
| Лимон                 | 2 шт      |
| Сельдерей             | 1 веточка |
| Ворчестерширский соус | 5 мл      |
| Табаско               | 5 мл      |
| Соль                  | 5 гр      |
| Перец                 | 5 гр      |

### Практическое занятие №4

Тема: Смешанные напитки на основе джина

Цель: Обучить различным методам приготовления смешных напитков на основе джина

Результат выполнения практического занятия

– освоение умений: освоение умений приготовления смешных напитков на основе джина

Порядок выполнения работы или

Технология приготовления: Презентация №4

Оценка результата выполнения ПЗ: Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                    | Название коктейля. Сумма баллов 0-3   |            |              |             |          |                   |
|---|---|------------|--------------|-------------|----------|-------------------|
|   | ДжинФ из  | Белая Леди | Джон Коллинз | Манки Глэнд | Френч 75 | Лонг Айленд Айсти |
| 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)<br>85%- 95% - 4 (хорошо) (25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |            |              |             |          |                   |

### Сырьевая ведомость ПЗ №4 (примерная)

| Наименование   | Количество |
|----------------|------------|
| Джин           | 225 мл     |
| Куантро        | 45 мл      |
| Абсент         | 10 мл      |
| Шампанское     | 60 мл      |
| Текила         | 15 мл      |
| Водка          | 15 мл      |
| Светлый ром    | 15 мл      |
| Сахарный сироп | 65 мл      |

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Содовая           | 140 мл |
| Гренадин          | 10 мл  |
| Кока-кола         | 250 мл |
| Лимон             | 4 шт   |
| Коктейльная вишня | 2 шт   |
| Апельсин          | 15 гр  |

### Практическое занятие №5

*Тема:* Смешанные напитки на основе текилы

*Цель:* Обучить различным методам приготовления смешных напитков на основе текилы

*Результат выполнения практического занятия*

– *освоение умений:* освоение умений приготовления смешных напитков на основе текилы

*Порядок выполнения работы или*

*Технология приготовления:* Презентация №5

*Оценка результата выполнения ПЗ:* Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                     | Название коктейля. Сумма баллов 0-3  |           |                              |          |
|--|--|-----------|------------------------------|----------|
|  | Текила Санрайз   | Маргарита | Клубничная Маргарита фроузен | Сангрита |
| 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)<br>85%- 95% - 4 ( хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |           |                              |          |

### Сырьевая ведомость ПЗ №5(примерная)

| Наименование     | Количество |
|------------------|------------|
| Текила           | 180 мл     |
| Куантро          | 60 мл      |
| Апельсиновый сок | 120 мл     |
| Томатный сок     | 70 мл      |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Гренадин              | 15 мл |
| Апельсин              | 1 шт  |
| Лайм                  | 2 шт  |
| Клубника              | 5 шт  |
| Ворчестерширский соус | 5 мл  |
| Соль                  | 20 гр |
| Перец                 | 5 гр  |
| Сахар                 | 15 гр |

### Практическое занятие №6

Тема: Смешанные напитки на основе коньяка (бренди)

Цель: Обучить различным методам приготовления смешных напитков на основе коньяка (бренди)

Результат выполнения практического занятия

– освоение умений: освоение умений приготовления смешных напитков на основе коньяка (бренди)

Порядок выполнения работы или

Технология приготовления: Презентация №6

Оценка результата выполнения ПЗ: Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                    | Название коктейля. Сумма баллов 0-3  |         |                  |                |         |         |
|---|--|---------|------------------|----------------|---------|---------|
|   | Александр  | Сайдкар | Шампань коктейль | Под простынями | Сазерак | Стингер |
| 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)<br>85%- 95% - 4 (хорошо) (25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |         |                  |                |         |         |

### Сырьевая ведомость ПЗ №6(примерная)

| Наименование      | Количество |
|-------------------|------------|
| Коньяк            | 220 мл     |
| Крем-де-какао     | 30 мл      |
| Куантро           | 50 мл      |
| Шампанское        | 90 мл      |
| Светлый ром       | 30 мл      |
| Абсент            | 10 мл      |
| Крем-де-минт      | 20 мл      |
| Ангостура         | 10 мл      |
| Сливки            | 30 мл      |
| Шоколадная крошка | 10 гр      |

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Лимон             | 2 шт        |
| Сахар             | 2 куб/20 гр |
| Коктейльная вишня | 1 шт        |

### Практическое занятие №7

Тема: Смешанные напитки на основе рома

Цель: Обучить различным методам приготовления смешных напитков на основе рома и виски

Результат выполнения практического занятия

– освоение умений: освоение умений приготовления смешных напитков на основе рома

Порядок выполнения работы или

Технология приготовления: Презентация №7

Оценка результата выполнения ПЗ: Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                     | Название коктейля. Сумма баллов 0-3  |        |         |            |              |                    |
|--|--|--------|---------|------------|--------------|--------------------|
|  | Бакарди  | Мохито | Дайкири | Куба Либре | Пинья Колада | Плантаторский пунш |
| 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)<br>85%- 95% - 4 ( хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |        |         |            |              |                    |

### Сырьевая ведомость ПЗ №7(примерная)

| Наименование            | Количество  |
|-------------------------|-------------|
| Светлый ром             | 210 мл      |
| Темный ром              | 45 мл       |
| Ангостура               | 10 мл       |
| Гренадин                | 20 мл       |
| Сахарный сироп          | 10 мл       |
| Содовая                 | 150 мл      |
| Кока-кола               | 120 мл      |
| Ананасовый сок          | 125 мл      |
| Апельсиновый сок        | 35 мл       |
| Кокосовое молоко        | 30 мл       |
| Лайм                    | 4 шт        |
| Ананас консервированный | 1 кольцо    |
| Коктейльная вишня       | 2 шт        |
| Апельсин                | 15 гр       |
| Сахар                   | 2 куб/20 гр |
| Мята                    | 3 ветки     |

### Практическое занятие №8

Тема: Смешанные напитки на основе виски

Цель: Обучить различным методам приготовления смешанных напитков на основе виски

Результат выполнения практического занятия

– освоение умений: освоение умений приготовления смешанных напитков на основе виски

Порядок выполнения работы или

Технология приготовления: Презентация №8

Оценка результата выполнения ПЗ: Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                    | Название коктейля. Сумма баллов 0-3   |               |          |             |               |
|---|---|---------------|----------|-------------|---------------|
|   | Манхэттен   | Ржавый гвоздь | Олд Фэшн | Виски сауэр | Мятный джулеп |
| 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)<br>85%- 95% - 4 (хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) (18 – 25) |               |          |             |               |

### Сырьевая ведомость ПЗ №8

| Наименование            | Количество  |
|-------------------------|-------------|
| Виски                   | 245 мл      |
| Красный вермут          | 20 мл       |
| Ангостура               | 20 мл       |
| Драмбуи                 | 25 мл       |
| Сахарный сироп          | 30 мл       |
| Содовая                 | 25 мл       |
| Ананас консервированный | 1 кольцо    |
| Коктейльная вишня       | 1 шт        |
| Апельсин                | 15 гр       |
| Сахар                   | 1 куб/10 гр |
| Сахарная пудра          | 20 гр       |
| Мята                    | 1 ветка     |

### Практическое занятие №9

Тема: Смешанные напитки на основе ликеров

Цель: Обучить различным методам приготовления смешанных напитков на основе ликеров

Результат выполнения практического занятия

– освоение умений: освоение умений приготовления смешанных напитков на основе ликеров

Порядок выполнения работы или

Технология приготовления: Презентация №9

Оценка результата выполнения ПЗ: Наблюдение мастера

| Критерий приготовления коктейлей                                     | Название коктейля. Сумма баллов 0-3  |                  |               |                  |                    |
|--|--|------------------|---------------|------------------|--------------------|
|  | Б 52<br>Черный<br>русский  | Белый<br>русский | Крестный отец | Крестная<br>мать | Маленький<br>принц |
| 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)<br>85%- 95% - 4 ( хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |                  |               |                  |                    |

**Сырьевая ведомость ПЗ №9(примерная)**

| Наименование      | Количество |
|-------------------|------------|
| Красный вермут    | 10 мл      |
| Виски             | 85 мл      |
| Водка             | 135 мл     |
| Ангостура         | 10 мл      |
| Калуа             | 60 мл      |
| Куантро           | 20 мл      |
| Бейлиз            | 20 мл      |
| Амаретто          | 70 мл      |
| Сливки            | 20 мл      |
| Коктейльная вишня | 1 шт       |

**Расчет потребности расходных материалов и продуктов для проведения практических работ**

| 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 -<br>1л    | 969   |
| Кампари                 | 110 мл              | 220 мл           | 440 мл                | 880 мл      | 1259 -<br>0,75 | 1259  |
| Джин                    | 315 мл              | 630 мл           | 1260 мл               | 2520 мл     | 1589 -<br>0,7  | 3178  |
| Виски                   | 435 мл              | 870 мл           | 1740 мл               | 3480 мл     | 1299 -<br>0,7  | 6495  |
| Сухой вермут            | 20 мл               | 40 мл            | 80 мл                 | 160 мл      | 699 -<br>0,5 л | 699   |
| Водка                   | 485 мл              | 970 мл           | 1940 мл               | 3880 мл     | 1399 -<br>1 л  | 5596  |
| Калуа (кофейный ликер ) | 70 мл               | 140 мл           | 280 мл                | 560 мл      | 1999 -<br>0,7  | 1999  |
| Куантро                 | 190 мл              | 380 мл           | 760 мл                | 1520 мл     | 999 -<br>0,5   | 2997  |
| Бейлиз                  | 20 мл               | 40 мл            | 80 мл                 | 160 мл      | 1059 -<br>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                  | 15 гр          | 30 гр         |        | 120 гр        | 75 р -         | 150   |

|                                      |                  |                       |  |                        |                   |       |
|--------------------------------------|------------------|-----------------------|--|------------------------|-------------------|-------|
| крошка                               |                  |                       |  |                        | 95 гр             |       |
| Сельдерей                            | 1 веточка        | 2 веточки<br>( 30 гр) |  | 8 веточек<br>(120 гр)  | 96 -<br>500 гр    | 96    |
| Мята                                 | 2 веточки        | 4 веточки<br>( 30 гр) |  | 16 веточек<br>(120 гр) | 98 -<br>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<br>л      | 595   |
| гренадин                             | 40 мл            | 80 мл                 |  | 320 мл                 | 405 - 1<br>л      | 405   |
| Ананасовый сок                       | 125 мл           | 250 мл                |  | 1000 мл                | 99 -<br>0,97      | 99    |
| Грейпфрутовый сок                    | 30 мл            | 60 мл                 |  | 240 мл                 | 119 -<br>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<br>гр | 180 мл =<br>32 гр     |  | 128 гр                 | 254 -<br>95 гр    | 508   |
| клубника                             | 5 шт - 75 гр     | 150 гр                |  | 600 гр                 | 150 р -<br>150 гр | 750   |
| ИТОГО                                |                  |                       |  |                        | итого             | 14165 |
| ВСЕГО НА ПРОДУКТЫ И АЛКОГОЛЬ : 54861 |                  |                       |  |                        |                   |       |

### 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия

| Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий                           | Вид занятий                               | Наименование оборудования, программного обеспечения  |
|---|---|--|
| Учебная мастерская,<br>«Банкетный зал»<br>Лаборатория «Бар»<br>Лаборатория «Поварское дело» | Теоретические,<br>практические<br>занятия | <ul style="list-style-type: none"> <li>• учебные столы и стулья для обучающихся;</li> <li>• стол и стул для преподавателя;</li> <li>• комплект учебное – методической документации;</li> <li>• мультимедийная установка;</li> <li>• компьютер с лицензионным программным обеспечением;</li> <li>• наглядные пособия, опытные образцы сырья;</li> <li>• рабочее место преподавателя;</li> <li>• барная стойка</li> <li>• барная мебель,</li> <li>• барное оборудование (, кофе – машина полуавтоматическая, кофемолка, , миксер для коктейлей, ледогенератор, холодильный шкаф), ассортимент столовой посуды из фарфора, стекла, металла,</li> <li>• барный инвентарь</li> <li>• подвод холодной и горячей воды;</li> <li>• шкафы для хранения посуды;</li> <li>• шкафы для хранения сырья;</li> <li>• комплект учебно-методических материалов преподавателя;</li> <li>• Сырье и продукты для приготовления смешанных напитков</li> </ul> |



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

#### 3.3.1. 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                    |
| <b>ИТОГО:</b>              |                              |             | <b>730,35 Р</b>      | <b>5 842,80 Р</b>             |

#### 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               |
|               |                          |                         | <b>1 771,40 Р</b>         | <b>9 268,20 Р</b>      |

#### 3.3.2. 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

### 3.3.3. 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  |
|                             |                     |                  |                       |               | итога        | 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 ( 1б)      |                       | 64 шт ( 3 б)  | 180 - 125 гр | 540   |
| Оливки зеленые без косточки | 2 шт                | 4 шт             |                       | 16 шт ( 1б)   | 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](http://www.coffeetime.ru)
2. [www.9bar.ru](http://www.9bar.ru)
3. [www.danesi-caffee.ru](http://www.danesi-caffee.ru)
4. [www.prokofe.ru](http://www.prokofe.ru)
5. [www.expert-coffee.ru](http://www.expert-coffee.ru)
6. <http://cofesite.ru>
7. [www.tozap.ru](http://www.tozap.ru)
8. [www.iba-world.com](http://www.iba-world.com)
9. [www.9bar.ru](http://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 торгово-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.</i>   | <i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <i>Соответствие выбранного оборудования и инвентаря для приготовления напитков или закусок требованиям технологического процесса.</i>  |  |
| Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.               | <i>Соблюдение нормативных требований к оформлению документов.<br/>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.<br/>Соблюдение правил оформления счета.<br/>Соблюдение правил и техники наличного расчета. Соблюдение правил и техники безналичного расчета.<br/>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.<br/>Соблюдение требований к качеству, правилам подачи, условиям и срокам хранения.</i>                 | <i>Устный опрос, наблюдение во время выполнения практических заданий</i> |

Описание организации оценивания и правил определения результатов оценивания.

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также оценки выполнения слушателями практических заданий.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией в форме экзамен в форме демонстрации после обучения по программе. Экзамен в форме демонстрации проводится в два этапа: тестирование и выполнение практического задания.

### **Комплект оценочных средств по модулю №2**

Условия выполнения задания

1. Место: комната «Бариста»
2. Максимальное время выполнения задания: 2 час.
3. Вы можете воспользоваться барным оборудованием и инвентарем, расходными материалами и продуктами для приготовления кофейных напитков
4. Вам необходимо выполнить тест (ниже приведен список примерных тестовых вопросов) и приготовить кофейный напиток, согласно жеребьевке.

Примерный список тестовых вопросов:

- 1.Последовательность действий при наборе кипятка из кофемашины.
- 2.Как называется приспособление для формирования кофейной таблетки?
- 3.Как называется верхний бункер в кофемолки ( для цельных зерен) ?
- 4.Какая температура воды в группе?
5. Процесс формирования кофейной таблетки.
- 6.Какие кофемолки имеют наибольший срок службы?
- 7.Что такое тигли для кофе?
- 8.Какие профессиональные кофемашины являются полностью механическими?
9. Какой угол излома имеет европейская подушка темперы ?

## Теория кофе

10. Через сколько лет после посадки кофейное дерево обычно дает первый урожай?
11. Как еще называют кофейную ягоду?
12. Какую функцию выполняет серебрина?
13. Укажите правильное процентное соотношение мирового производства арабики и робусты?
14. Как называется сорт кофе, имеющий самые большие бобы в мире?
15. Что такое maragogip?
16. В каком напитке наибольшее содержание кофеина?
17. Сколько времени созревает кофейная ягода с момента цветения?
18. Какую функцию выполняет пергамина?
19. Какой сорт кофе содержит наибольшее количество кофеина?
20. Где находится натуральная биржа на которой проходят торги и фактическая оценка продукта?
21. Что такое Корі Luwak?
22. Что такое купажированный кофе?
23. Производство какого растворимого кофе стоит дороже, но зато позволяет лучше сохранить вкус и аромат натурального кофе?
24. На какой местности обычно произрастают кофейные деревья?
25. Как называется сладкая сочная мякоть, в которой находятся кофейные бобы?
26. Как называются кофейные ягоды, которые имеют только один боб?
27. Как изменяется вес зерна после обжарки?
28. Из каких зерен удаляется кофеин в процессе декофенизации?
29. Параметры обжарки зерна (время, температура, отдых)
30. Зерно «premium» (допустимое количество бракованных зерен)
31. Зерно «speciality» (допустимое кол-во бракованных зерен)
32. Зерно «good» (допустимое кол-во бракованных зерен)
33. Что такое моносорт?
34. Что означает маркировка DECAF на упаковке кофе?
35. Параметры заваривания кофе во френч-прессе (температура воды, помол)?
36. Что такое «недоэкстрагированный» эспрессо?
37. Какой помол кофе нужен для приготовления кофе по-восточному?
38. Время экстракции
39. Какую температуру имеет эспрессо при выходе из холдера?
40. Какая обжарка зерна рекомендуется для приготовления эспрессо?
41. Какую температуру молоко должно иметь для вспенивания?
42. Эспрессо (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
43. Эспрессо – коретто (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
44. Эспрессо – романно (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
45. Эспрессо – макиато (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
46. Эспрессо- конпано (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
47. Эспрессо – лонго (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
48. Американо (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
49. Как называется американо «прямого пролива»?
50. Рестретто (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
51. Латте (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
52. Латте-макиато (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
53. Капучино (помол, содержание кофеина, калькуляция, технология приготовления)
54. Что такое Coda di torro?

55. Что такое бискотти?
56. Что такое джезва ?
57. Первая и самая известная чашка для эспрессо
58. Latte-art
59. Каптестинг
60. Самая крупная мировая сеть кофеин ?

Практическая часть.

Приготовление кофе на вариации эспрессо различными способами.

### **Комплект оценочных средств по модулю №3**

#### **ЗАДАНИЯ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ НА ЭКЗАМЕНЕ**

Условия выполнения задания

1. Место учебная мастерская «Бар»
2. Максимальное время выполнения задания: 3 часа.
3. Вы можете воспользоваться барным оборудованием и инвентарем, расходными материалами и продуктами для приготовления смешанных напитков
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т.д., и т.п. \_\_\_\_\_

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Вариант (вопрос, задача и т.п.)

#### 1. Билеты для выполнения практической части экзамена

Билет №1 Приготовление коктейля «Негрони»

Билет № 2 Приготовление коктейля «Сухой Мартини»

Билет № 3 Приготовление коктейля «Космополитен»

Билет № 4 Приготовление коктейля «Скродрайвер»

Билет № 5 Приготовление коктейля «Белая леди»

Билет № 6 Приготовление коктейля «Текила санрайз»

Билет №7 Приготовление коктейля «Александр»

Билет № 8 Приготовление коктейля «Бакарди»

Билет № 9 Приготовление коктейля «Дайкири»

Билет № 10 Приготовление коктейля «ОлдФэшн»

Билет № 11 Приготовление коктейля «Манхэттен»

Билет № 12 Приготовление коктейля «Сайдкар»

Билет № 13 Приготовление коктейля «Маргарита»

Билет № 14 Приготовление коктейля «Джин Физз»

Билет № 15 Приготовление коктейля «Лонг Айленд»

Билет № 16 Приготовление коктейля «Кровавая Мэри»

Билет № 17 Приготовление коктейля «Американо»

Билет № 18 Приготовление коктейля «Грязный мартини»

Билет № 19 Приготовление коктейля «Стингер»

Билет № 20 Приготовление коктейля «Ржавый гвоздь»

Вариант (вопрос, задача и т.п.)

#### 2. Вопросы для теоретической части экзамена

##### Вариант №1

Какое оборудование относится к перемещаемому оборудованию бара?:

Какой метод приготовления смешанных напитков используется при приготовлении напитка с тяжело смешиваемыми компонентами?

Какой барный инвентарь необходим для приготовления «Dry martiny»?

Какой основной компонент необходим для создания текилы ?

Какая категория текилы выдерживается от 1 года до 3х лет?

Какой из ликеров обладает кофейным вкусом?

Какие из коктейлей следует подать на диджестив?:



Укажите правильное высказывание

Что Бармену запрещено на рабочем месте:

Какие коктейли относятся к аперитивам?

Что является смягчающим компонентом в коктейлях?

В каком из разновидностей ирландского виски основным сырьевым компонентом является ячменный солод и он произведен на одной вискокурни ?

Как называется горький вермут?

Что обозначают эти буквы VSOP?

Для подачи каких коктейлей используется бокал «Хайбол»

Напишите рецептуру коктейля «Кровавая Мэри»:

Напишите рецептуру коктейля «Американо»

Напишите рецептуру коктейля «Бакарди»:

Напишите рецептуру коктейля «Текила Санрайз»

Напишите рецептуру коктейля «Манхэттен»:

Что такое dash?

В каком случае гость может отказаться от выполненного заказа?

По какой формуле готовятся смешанные напитки?

Что такое пульке?

Что такое арманьяк?

Какой основной алкогольный компонент в коктейле «Кайпиринья»?

Для чего используется мадлер ?

Как называется аппарат для розлива газированных напитков?

Какой стандарт крепости водки принят Российским стандартом ( ГОСТ Р 52190-2003)?

Какие напитки относятся к высокоалкогольным напиткам?

#### Вариант № 2

Какое оборудование не относится к стационарному оборудованию бара?:

Какой метод приготовления смешанных напитков используется при приготовлении напитка непосредственно в бокале гостя?

Какой барный инвентарь необходим для приготовления «Cosmopolitan»?

Какой основной компонент необходим для создания джина ?

Какая категория текилы выдерживается более 2х месяцев,но менее 1 года?

Ликер, которым можно заменить Куантро в коктейле "В-52":?

Какой из данных коктейлей следует подать на аперетив?:

Укажите правильное высказывание

Бармен должен обладать следующими качествами:?

Какие коктейли относятся к диджестивам?

Что из нижеперечисленного является ароматической горечью:

В каком из разновидностей виски основным сырьевым компонентом является кукуруза?

Каким основным сырьевым компонентом обладает вермут?

Что обозначают эти буквы VS ?

Для подачи каких коктейлей используется бокал «Харикейн»

Напишите рецептуру коктейля «Космополитен»:

Напишите рецептуру коктейля «Негрони»

Напишите рецептуру коктейля «Дайкири»:

Напишите рецептуру коктейля «Маргарита»

Напишите рецептуру коктейля «Олд Фэшн»:

Что такое drop?

В каком случае гость не может отказаться от выполненного заказа?

По какой формуле готовятся смешанные напитки?

Что такое меласса?

Что такое граппа?

Какой основной алкогольный компонент в коктейле «Кайпироска»

Для чего используется peeler ?

Как называется аппарат для розлива пива?  
 .Какой стандарт крепости водки принят Евросоюзом?  
 Какие напитки относятся к крепким алкогольным напиткам?

### Критерии оценки при проведении итоговой аттестации

Критерии оценки знаний по программе повышения квалификации при форме контроля «зачет». Оценку «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания по вопросам программного материала; показавший умение свободно логически анализировать литературу и нормативно-правовые документы, рекомендованные программой, правильно оценивать и четко, сжато, ясно излагать свою точку зрения по проблемам; проявивший творческие способности в процессе изложения учебного материала; продемонстрировавший в процессе изложения программного материала на зачете твердые навыки и умение приложить теоретические знания к практическому их применению в профессиональной деятельности.

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<br>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)<br>85%- 95% - 4 (хорошо)(25-28)<br>60% - 85% - 3 (удовлетворительно) ( 18 – 25) |

(ФИО)

(подпись)

(дата)

Оценка «5» («отлично») соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на

него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно. Выставляется обучающемуся:

- усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой профессиональной компетенции, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;
- обнаружившему всестороннее систематическое знание программного материала, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «4» («хорошо») соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет». Выставляется обучающемуся,

- обнаружившему полное знание программного материала, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей;
- показавшему систематический характер знаний по программе и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей профессиональной деятельности.

Оценка «3» («удовлетворительно») выставляется обучающемуся:

- обнаружившему знание основного программного материала в объеме, необходимом для предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой;
- допустившему неточности в ответе и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством педагогического работника.

Оценка «2» («неудовлетворительно») выставляется обучающемуся,

- обнаружившему существенные пробелы в знаниях основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- давшему ответ, который не соответствует вопросу экзаменационного билета.

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.

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

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