



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 приготовления напитков»**

**ДПКК СМК - 7.2.1 - 43.02.16, 43.01.01 - 24**

Срок реализации программы: 42 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, осваивающих профессию «Официант-бармен», специальность СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» и специалистов, работающих на предприятиях общественного питания.

**Версия №2**

Дата введения: 01 сентября 2024г.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
<i>Разработали</i>	<i>Преподаватели</i>	<i>Творческий коллектив преподавателей колледжа</i>
<i>Проверили</i>	<i>Председатель ПЦК</i>	<i>Стрельцова Н.А.</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 приготовления напитков» предназначена для повышения квалификации по приготовлению напитков их презентации и продажи линейным персоналом предприятий питания.

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

- Модуль №1 «Техника продаж безалкогольной продукции»;
- Модуль №2 «Приготовитель напитков» (Бариста);
- Модуль №3 «Техника презентации алкогольной продукции».

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: – Творческий коллектив преподавателей колледжа и работников предприятий общественного питания:

- Леншин Владимир Владимирович.
- Красинский Дмитрий Викторович.
- Мосина Екатерина Ивановна

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 приготовления напитков разработана с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО;

- профессионального стандарта «Официант/Бармен» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты 09.03.2022г.№115н;

- профессионального стандарта "Сомелье/Кавист" утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 9 марта 2015 г. N 283н.

Большая часть программы имеет практическую направленность, что помогает осмыслению тем и формированию профессиональных компетенций, которые помогут повысить уровень обслуживания, улучшить качество реализации услуг предприятия при обслуживании гостей.

Особенность данной программы заключается в том, что некоторые практические занятия могут проводиться в форме мастер-классов на предприятиях общественного питания города.

### **1.1. Цель, задачи реализации программы.**

#### **Цель:**

Повышение качества обслуживания гостей предприятий питания безалкогольной и алкогольной продукцией.

#### **Задачи:**

- Освоение новых, передовых технологий по приготовлению, презентации и подаче алкогольных и безалкогольных напитков
- Обучить базовым приемам приготовления по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента напитков;

### **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. А также студенты, обучающихся по профессии «Официант-бармен» и специалисты, работающие на предприятиях общественного питания.

Дополнительная профессиональная программа может реализовываться для повышения квалификации в рамках сетевого взаимодействия линейного персонала предприятия питания - для метрдотелей, официантов, предприятий питания, студентов, обучающихся по специальностям «Поварское и кондитерское дело», «43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО», «Официант-бармен» колледжа Туризма Санкт-Петербурга.

Требования к опыту практической работы: Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей.

Возраст старше 18 лет, при работе с алкогольной продукцией.

### 1.3. Планируемые результаты обучения.

Планируемым результатом обучения по программе является совершенствование обучающимися навыков по виду профессиональной деятельности (ВПД): «Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками»:

- приготовления различных кофейных напитков по установленным рецептурам и современным технологиям;
- обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками.
- Оказания услуг по обслуживанию гостей безалкогольными и алкогольными напитками.

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

**получить практический опыт:**

#### **Модуль №1**

- Разработки эффективного безалкогольного меню предприятия питания и управления продажами напитков.
- Техники продаж безалкогольных напитков.
- Обслуживания гостей предприятий питания безалкогольными напитками.

#### **Модуль №2**

- эксплуатации кофе – машины, кофемолки и другого оборудования;
- приготовления различных напитков на основе эспрессо;
- взбивания молочной пены;

#### **Модуль №3**

- Разработке винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков.
- Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками.

**уметь:**

- Разрабатывать меню для алкогольной и безалкогольной продукции;
- Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- Соблюдать личную гигиену.

**знать:**

- Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- основы проведения дегустации и оценки вин;
- Классификацию алкогольных напитков;
- Основные факторы, влияющие на стиль, качество и цену вина;
- Основные сорта Вин Европы, Нового Света;
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

## 1.4. Трудоемкость обучения.

Нормативный срок освоения программы - 42 часа при очной/очно-заочной формах обучения.

## 1.5. Форма обучения.

Очная, очно-заочная.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план программы повышения квалификации "Современные технологии приготовления напитков."

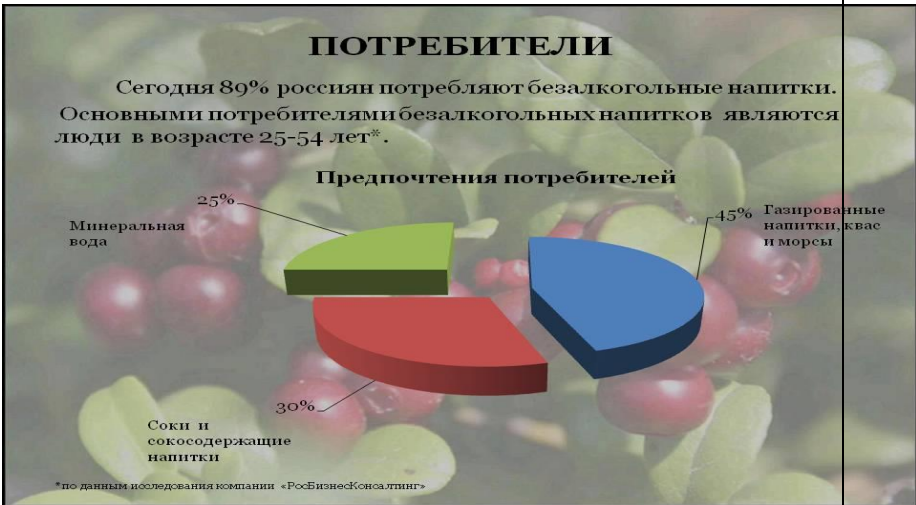
Индекс	Наименование разделов, дисциплин	Всего. ч	В т.ч.	форма контроля
			Аудиторные занятия, ч практические - лабораторные работы	
1	Модуль №1 Техника продаж безалкогольной продукции	12	12	Наблюдение и оценка во время практических занятий
2	Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)	18	16	Наблюдение и оценка во время практических занятий
3	Модуль №3 Техника продаж алкогольной продукции	12	10	Наблюдение и оценка во время практических занятий
	<b>Итоговая аттестация</b>			Зачет Проводится за счет часов отведенных на освоение модулей
	<b>Итого</b>	<b>42</b>	<b>38</b>	

### 2.2. Календарный учебный график.

Индекс	Содержание учебного процесса	Всего. ч	1	2	3	4	5
			месяц	мес яц	месяц	месяц я	месяц я
1	Модуль №1 Техника продаж безалкогольной продукции	12	4	4	4		
2	Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)	18	6	4	6	2	
3	Модуль №3 Техника продаж алкогольной продукции	12				8	4
	<b>Итоговая аттестация</b>						
	<b>Всего</b>	<b>42</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4</b>

### 2.3. Учебно-тематический план и содержание модулей программы "Современные технологии приготовления напитков"

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>						
<b>01</b>	<b>Модуль №1 Техника продаж безалкогольной продукции</b>	<b>12</b>						
<b>Тема 1.1</b> Формирование ассортимента безалкогольной продукции на предприятии питания (2 часа)	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Производство соков, безалкогольных напитков и розлив минеральных вод в основном осуществляются на специализированных заводах и в цехах предприятий, оснащенных современным оборудованием. В настоящее время данная отрасль не удовлетворяет возрастающие потребности населения и есть возможность значительно расширить ассортимент при одновременном улучшении их качества и снижении себестоимости.</p> <p>Общее описание современного рынка безалкогольных напитков.</p>  <p><b>ПОТРЕБИТЕЛИ</b></p> <p>Сегодня 89% россиян потребляют безалкогольные напитки. Основными потребителями безалкогольных напитков являются люди в возрасте 25-54 лет*.</p> <p><b>Предпочтения потребителей</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Газированные напитки, квас и морсы</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Соки и сокосодержащие напитки</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Минеральная вода</td> <td>25%</td> </tr> </table> <p><small>* по данным исследования компании «РосБизнесКонсалтинг»</small></p> <p>Классификация соков, виды напитков. Все виды соков предназначены для включения их в питание населения с целью обогащения организма витаминами, микроэлементами, белками, углеводами. Безалкогольные напитки предназначены для утоления жажды. Соки по бактериологическим показателям должны соответствовать требованиям действующей инструкции Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли ( Сан. ПиН 2.3.5.021-94 ) от 30.12.94 № 14. о порядке санитарно-технического контроля. Контроль качества соков производится в соответствии с методическими указаниями по методам контроля Методические указания по методам контроля МУК 4.2.016-94. Утверждены 16.09.94 г. Госкомсанэпиднадзора России. . Расфасовывают соки в стеклянную, металлическую и</p>	Газированные напитки, квас и морсы	45%	Соки и сокосодержащие напитки	30%	Минеральная вода	25%	
Газированные напитки, квас и морсы	45%							
Соки и сокосодержащие напитки	30%							
Минеральная вода	25%							

	<p>полимерную тару.</p> <p>Минеральные воды представляют собой раствор минеральных солей и газов в воде. Они бывают природные и искусственные. Хранят минеральные воды в горизонтальном положении в темном помещении при температуре 2—12 °С. Газированные безалкогольные напитки пользуются повышенным спросом.</p> <p>Природные минеральные воды добывают из минеральных источников. Минеральные воды в своем составе содержат почти все виды химических элементов в разных соотношениях и видах. Минерализация воды, т.е. растворенных в ней веществ, выражается в граммах на 1 дм<sup>3</sup>. В зависимости от их количества природные минеральные воды условно делят на столовые, лечебно-столовые и лечебные.</p> <p>Классификация безалкогольных напитков.</p> <p>Формирование ассортимента проводится на основе изучения спроса. Изучение спроса на продукцию заводо-производителей соков и др. безалкогольной продукции проводится с помощью анкеты спроса.</p>	
<p><b>Тема 1.2</b> Теория и практика разработки эффективного меню для безалкогольной продукции на предприятии питания(2ч.)</p>	<p>Практические занятия.</p> <p>Занятие в форме выездного Мастер-класса проводятся преподавателями школы барменов «Точка с запятой».</p> <p>Практическое занятие №1 Тема: Безалкогольные напитки в баре Цель: Познакомить с видами безалкогольных напитков, методами их приготовления, составлением карты безалкогольных напитков</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда и инвентарь бармена</li> <li>• Оборудование бара, используемое для приготовления б/алк. напитков</li> <li>• Виды безалкогольных напитков (соки, минеральные воды, лимонады промышленного и собственного производства, смузи, ласси, молочные и фруктовые коктейли, чай, кофе и напитки на их основе и др.)</li> </ul> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление лимонадов (базовый рецепт и различные ингредиенты-наполнители)</li> <li>• Приготовление безалкогольных коктейлей различными методами с использованием сифона, блендера, шейкера.</li> </ul> <p>Результат выполнения практического занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Знакомство с оборудованием и умение работать с ним</li> <li>• Получение практического навыка приготовления безалкогольных напитков различными методами</li> </ul> <p>Порядок проведения занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вводная часть (немного теории) – 1 час</li> <li>• Приготовление напитков под руководством преподавателя;</li> </ul> <p>Дегустация напитка и обсуждение его вкуса и тактики продаж – 2,5 часа</p>	<p>2</p>

- Вопросы – ответы – 15 минут
- Подведение итогов – 15 минут

Как повысить средний чек в ресторане или кафе без риска распугать посетителей излишней назойливостью и стремлением продать во что бы то ни стало? Как сделать так, чтобы гости тратили больше и при этом покидали заведение с приятным впечатлением от отличного обслуживания, а не с осадком от скверного «навязчивого сервиса»?

Тактики увеличения продаж

Увеличение среднего чека достигается двумя способами:

убедить гостя заказать более дорогой аналог блюда/напитка, который он выбрал (апселлинг);  
продать посетителю дополнительные блюда/напитки, помимо заказанных им (кросс-селлинг).

Тактики, которых следует избегать

Нередко официанты и бармены вырабатывают привычки, которые напрямую ведут к снижению продаж. К таковым относятся следующие:

Боязнь предлагать дорогие блюда и напитки

Официанта/бармена можно понять — он боится, что посетитель подумает, будто ему пытаются навязать дорогостоящий продукт. Но факт в том, что большинству гостей даже лестно осознавать, что их принимают за тех, кто может себе позволить дорогое вино или виски. И подобное предположение может даже подтолкнуть их расщедриться, даже если это на самом деле для них дорого.

Перебор с количеством вариантов

Вы можете заинтересовать посетителя заказать еще что-нибудь (тот же десерт, например), но испортить все длинным перечислением всех возможных вариантов. Если предложить гостю слишком большой выбор, он вероятней всего скажет «забудьте» и откажется от вашего предложения вообще. Ограничьтесь двумя-тремя наиболее подходящими вариантами, не больше.

Преждевременное закрытие чека

Очень большая ошибка — приносить гостям чек, если они не просили об этом. Даже если трапеза кажется законченной, стоит подойти и спросить «Могу ли я предложить вам еще что-нибудь?». Кто знает, может сытые и раздобревшие посетители хотели еще одну бутылку дорогого коньяка, а им вручили чек, чем недвусмысленно указали на дверь.

Навязчивость

Это бессмысленно. Если посетитель всем своим видом показывает, что не намерен заказывать ничего сверх или произносит фразы вроде «Пожалуй, достаточно», «Это все», «Больше ничего не нужно», оставьте его в покое. Излишняя настойчивость и явное желание продать больше, несмотря ни на что, оставляют неприятный осадок от посещения заведения и вредят репутации.



	<p>Техника продаж в ресторане для официантов — это настоящее искусство, требующее неустанного оттачивания мастерства. Ключ к успеху в том, чтобы грамотно связать воедино искреннюю заботу о гостях с собственными бизнес целями. Посетители никогда не вернуться в ресторан с настырными официантами, которые откровенно пытаются навязывать то, что им нужно продать любой ценой, но охотно придут к вам еще и порекомендуют другу, если официант проявит внимание и предложит им именно то, что они хотят и готовы купить.</p>	
<p><b>Тема 1.3</b> <b>Современные техники приготовления и продаж безалкогольных напитков на предприятии питания</b></p>	<p>Практические занятия. Занятие в форме выездного Мастер-класса проводятся преподавателями школы барменов «Точка с запятой».</p> <p>Практическое занятие №1 Тема: Безалкогольные напитки в баре Цель: Познакомить с видами безалкогольных напитков, методами их приготовления, составлением карты безалкогольных напитков</p> <p>Теория:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Посуда и инвентарь бармена</li> <li>• Оборудование бара, используемое для приготовления б/алк. напитков</li> <li>• Виды безалкогольных напитков (соки, минеральные воды, лимонады промышленного и собственного производства, смузи, ласси, молочные и фруктовые коктейли, чай, кофе и напитки на их основе и др.)</li> </ul> <p>Практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление лимонадов (базовый рецепт и различные ингредиенты-наполнители)</li> <li>• Приготовление безалкогольных коктейлей различными методами с использованием сифона, блендера, шейкера.</li> </ul> <p>Результат выполнения практического занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Знакомство с оборудованием и умение работать с ним</li> <li>• Получение практического навыка приготовления безалкогольных напитков различными методами</li> </ul> <p>Порядок проведения занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вводная часть (немного теории) – 1 час</li> <li>• Приготовление напитков под руководством преподавателя;</li> </ul> <p>Дегустация напитка и обсуждение его вкуса и тактики продаж – 2,5 часа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы – ответы – 15 минут</li> <li>• Подведение итогов – 15 минут</li> </ul>	<p>4</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Традиции, технологии и сервировки столов при организации праздников и торжеств</b></p>	<p>Изучение на выездном занятии в музей "Баннный корпус" в Петергофе традиций убранства царского стола с сервизом Екатерины II, разнообразной кухонной утвари, столового белья.</p> <p><b>Цель занятия</b> Формирование у обучающихся знаний традиций и правил сервировки столов при организации праздников и торжеств.</p>	<p>4</p>

	<p><b>Содержание</b></p> <p>Практическое занятие проводится на базе Музей "Банный корпус" в Петергофе. Знакомит участников с историческими фактами, связанными с историей возникновения корпуса, кулинарными традициями царской семьи.</p> <p>На пути в Петергоф обучающиеся вспоминают русские народные сказки, знакомятся с историей Старой Петергофской дороги. В Нижнем парке Петергофа располагается интереснейший музей Банный корпус. В нём посетители могут видеть, как была устроена императорская баня, как парились и отдыхали императоры и императрицы. Обучающиеся узнают о старинных банных традициях, увидят и даже потрогают настоящие лапти, мочалку из лыка, берёзовый, дубовый, эвкалиптовый и рябиновый веники. О банных традициях им «расскажет» и с ними поиграет Банник – соломенная кукла.</p> <p>К «банному корпусу» примыкают «ассамблейный зал», созданный Ф.-Б. Растрелли в 1747 - 1748 гг. по приказу Елизаветы Петровны и предназначенный для торжественных обедов орденов кавалеров. Зал украшают уникальные русские шпалеры первой половины XVIII века. Здесь можно полюбоваться царским столом с сервизом Екатерины II. Изысканные блюда для него готовились в соседней поварне, где сооружены плиты, русская печь, представлена разнообразная кухонная утварь. Далее находятся специальное помещение для хранения посуды и столового белья – «тафельдекерская» и «кофишенская», где готовили чай, кофе и горячий шоколад к императорскому столу.</p>	
<b>Итоговая аттестация</b>	Итоговая аттестация проводится комплексно после освоения модуля 3	1
<b>02</b>	<b>Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)</b>	<b>18</b>
<b>Раздел 1. «Введение в базовый курс «Бариста»»</b>		
<b>Тема 1.1 Введение в базовый курс «Бариста»</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Профессия Бариста.                      Определение «Бариста». Обязанности бариста. История кофе (родина, кофейные легенды). Виды кофе-растений. Ознакомление со способами обработки, сбора, обжарки и купажирования кофейного зерна.                      Практическая работа №1. Правила работы за барной стойкой                      Посуда для подачи кофейных напитков. Инвентарь бариста.</p>	1
<b>Тема 1.2 Оборудование для приготовления кофе</b>	<p>Устройство кофемашины, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации.                      Устройство кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации.                      Практическая работа №2. Ознакомление с дополнительным оборудованием для приготовления кофе.</p>	1

<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>Тема 2.1 Способы заваривания кофе</b>	Способы заваривания кофейных напитков (френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования). Практическая работа №3. Способы заваривания кофейных напитков	2
<b>Тема 2.2 Эспрессо, вариации на тему эспрессо</b>	Характеристики эспрессо (вес кофе, температура подаваемой воды, время экстракции, объем). Практическая работа №4. Приготовление эспрессо. Дегустация эспрессо (основные характеристики - визуально, вкус, обоняние, баланс вкуса, послевкусие). Вариации на тему эспрессо – лунго, ристретто, американо.	4
<b>Тема 2.3 Техника работы с молоком</b>	Ознакомление с молоком для вспенивания. Требования к молоку для капучино и кофейных напитков с молоком. Практическая работа №5. Расчет необходимого количества молока для взбивания. Взбивание. Оценка конечного результата.	2
<b>Тема 2.4 Кофейные напитки и вариации на основе эспрессо</b>	Приготовление капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ. Дегустация кофейных напитков. Оценка качества. Практическая работа №6. Приготовление кофейных напитков на основе эспрессо	4
<b>Тема 2.5 Современные приемы приготовления и арт-оформления популярного напитка.</b>	<b>Практическое занятие №7.</b> Изучение на выездном занятии в музей кофе Санкт-Петербурга современных приемов украшения кондитерских изделий и кофе. <b>Цель занятия</b> Формирование у обучающихся знаний правил приготовления и арт-оформления популярного напитка и кондитерских изделий. <b>Содержание</b> Практическое занятие проводится на базе музея кофе Санкт-Петербурга. Знакомит участников с историческими фактами, связанными с историей возникновения напитка, кулинарными традициями и секретами обработки и варки зерен. Выездное занятие начинается с посещения единственного в России Музея кофе - идеального места для любителей и ценителей настоящего кофе. Здесь можно узнать, когда и откуда кофе пришел в Россию, как и где его выращивают и собирают, готовят и потребляют. Нам обязательно расскажут, как правильно пить кофе, чтобы он приносил пользу организму. Ну а особую кофейную атмосферу создадут древние легенды и предания о кофе из разных стран, которым мы услышим во время экскурсии. После экскурсии можно будет не только приобрести кофе в зернах или молотый в лавке музея, но и выпить чашечку эспрессо или капучино на террасе.	2
<b>Итоговая аттестация</b>	зачет	2

03	Модуль №3 Техника продаж алкогольной продукции	12
<p><b>Тема 1.1</b> Факторы внешней и внутренней среды, влияющих на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	
	<p>Факторы внешней и внутренней среды, влияющих на продажи смешанных и прочих напитков. Знакомство с профессией сомелье. Влияние ассортимента винной карты на продажи блюд кухни. Факторы, влияющие на стиль, качество и цену вина и прочих напитков. Взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания.</p>	2
<p><b>Тема 1.2</b> Составление винной карты с учетом основного меню предприятия общественного питания .</p>	<p>Составление коктейльной карты с учетом основного меню предприятия общественного питания. Составление винной карты с учетом основного меню предприятия общественного питания</p>	2
<p><b>Тема 1.3</b> Основные сорта Вин Европы, Нового Света. Техника дегустации и оценки вин</p>	<p>Три важных правила презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Говорите на языке гостя, используйте его слова, словосочетания, предложения. Так он лучше Вас поймёт и воспримет как “родную душу”.</li> <li>• Называйте не только свойства, но и выгоды с преимуществами. Люди не всегда понимают, что обозначает свойства и в чём собственно его выгода.</li> <li>• Используйте “Вы-подход” (Вы получите / Для Вас/ Вам). Больше упоминаний гостя, а не себя (Я / Мы / Нас) даст больше толку.</li> </ul> <p>Эти правила - лишь три камня на каменоломне. Но зато Вы увидели, что не всё так просто. И да, любую презентацию нужно закрывать вопросом или призывом, чтобы не давать гостю возможности отступить или перехватить инициативу. Причём, эти действия могут быть как побуждающие к закрытию сделки (“Пройдёмте на кассу”), так и просто уточняющие (“Что скажете?”).</p> <p>Работа с возражениями “Спасибо, я подумаю”, “Очень дорого”, “Не интересно” или “Хочу посмотреть у других”.</p> <p>Каждая такая фраза воспринимается пощёчиной для начинающих продавцов. Ведь они думают, что сделали всё правильно, открыли всю свою душу гостю, выложились на 100 процентов. А гость к ним не лицом, а Ж...</p> <p>Но сразу расставим все точки. Важно. Возражения от гостя - это Ваши ошибки на предыдущих этапах. Тактики, которых следует избегать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Боязнь предлагать дорогие блюда и напитки;</li> <li>• Перебор с количеством вариантов;</li> <li>• Преждевременное закрытие чека;</li> <li>• Навязчивость.</li> </ul>	2

Чтобы не ошибиться при выборе бокала, необходимо использовать простую шпаргалку.



Все бокалы можно разделить на несколько групп, в зависимости от их формы и объема:

- 1 – «средний тюльпан» - идеальная форма для среднетелых белых вин, легких красных и розовых вин.
- 2 - «рейнский бокал» - белые полнотелые вина.
- 3 – «бардоский широкий бокал» - красные среднетелые вина.
- 4 – «широкий баллон» - полнотелые красные вина.
- 5 – «фужер» - игристые сухие вина.
- 6 – «чаша» - игристые сладкие вина.
- 7 – «маленький тюльпан» - пассито, сладкие и ароматические вина

**Тема 1.4**  
Презентация и подача смешанных алкогольных напитков. за контактной барной стойкой. Сравнительные дегустации.

**Практическая работа №1: Презентация и подача смешанных алкогольных напитков**

Занятие в форме выездного Мастер-класса проводятся преподавателями школы барменов «Точка с запятой».

Практическое занятие

**Тема:** Основы миксологии. Составление коктейльной карты. Методы приготовления алкогольных коктейлей и смешанных напитков. Техники продаж.

**Цель:** Познакомить

**Теория:**

- Краткий обзор производства алкогольных напитков и их классификация
- Основы миксологии – сочетаемость напитков.
- Аперитивы. Дижестивы. Any time drinks (универсальные напитки).
- Составление коктейльной карты и карты крепких напитков в зависимости от типа бара.
- Подбор посуды для подачи алкогольных коктейлей, оформление коктейля. Эффектная подача – успех в продаже.

**Практика:**

- Приготовление алкогольных коктейлей и смешанных напитков различными методами и техниками.
- Презентация приготовленного напитка.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дегустация и оценочные характеристики коктейлей.</li> </ul> <p><b>Результат выполнения практического занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освоение техники приготовления и презентации гостю алкогольных коктейлей и смешанных напитков</li> </ul> <p><b>Порядок проведения занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вводная часть (немного теории) – 1 час</li> <li>• Приготовление напитков под руководством преподавателя;</li> </ul> <p>Дегустация напитка и обсуждение его вкуса и тактики продаж – 2,5 часа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы – ответы – 15 минут</li> <li>• Подведение итогов – 15 минут</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация</b>	Итоговая аттестация проводится комплексно после освоения модулей 1, 3.	2

## 2.4. Содержание программы 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	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Тема: Правила для профессионала или как оказать должное уважение к гостю и к самому напитку, а также соблюсти требования техники безопасности.</p> <p>Посуда для подачи кофейных напитков. Инвентарь бариста.</p> <p>Цель: Изучить основные правила личной гигиены и требования по технике безопасности в процессе работы. Изучить посуду для подачи кофейных напитков и инвентарь. Дегустация зёрен по сортам и видам обжарки.</p> <p>Результат: Умение различать сорта кофе по вкусу, аромату, внешнему виду. Подбирать посуду для подачи кофейных напитков. Уметь соблюдать технику безопасности в процессе работы.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <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>	1

## **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	Тема: Ознакомление с оборудованием для приготовления кофе. Цель: Изучить устройство кофемашины и кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации. Результат: Умение эксплуатировать кофемашину и кофемолку. Порядок выполнения работы: 1. Изучить на слайдах устройство кофемашины и кофемолки. 2. Продемонстрировать практические навыки работы за кофемашиной и кофемолкой.	1

### **Тема 2.2 Способы заваривания кофе.**

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

#### **Перечень практических занятий**

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1	Тема: Способы заваривания кофе. Цель: Научиться заваривать кофе различными способами: френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования. Результат: Уметь заваривать кофе различными способами: френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования. Порядок выполнения работы: 1. Работа выполняется бригадным методом. Каждая группа состоит из 4-х человек. Каждая группа поочередно заваривает кофе такими способами, как: френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе. 2. Дегустация приготовленных напитков.	1

### **Тема 2.3 Эспрессо, вариации на тему эспрессо.**

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

#### **Перечень 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 необходимое количества молока для взбивания, взбивать молоко для приготовления кофейных напитков и оценивать конечный результат.</p> <p>Порядок выполнения работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <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



### 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест рекомендуется приблизить к профессиональному предприятию питания с обслуживанием барменами, буфетчиками.	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>Учебная мастерская, «Банкетный зал» Лаборатория «Бар» Лаборатория «Поварское дело»</i>	<i>Теоретические, практические занятия</i>	<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>

#### 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение по программе "Современные технологии 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**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – М.: ПрофОбрИздат, 2016.

2. Фурта О. Эспрессо. Капучино. Латте.- М.: Эксмо, 2010.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания»

2. профессиональный стандарт «Официант/Бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты 01.12.2016г.№ 910н.

3. профессионального стандарта "Сомелье/Кавист» **утвержденного** приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015 г. N 283н.

Интернет-ресурсы:

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>

#### **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль проводится по освоению пройденных тем в форме наблюдения и оценки работы, обучающихся во время практических занятий за счет часов, отведенных на них.

**Итоговая аттестация по модулям 1,3** проводится в форме зачета по результатам освоения программы. Зачетная работа предусматривает презентацию, подачу и дегустацию вин и прочих напитков согласно задания.

#### **4.1. Практическое задание для итоговой аттестации по Модулям 1, 3 в форме зачета**

**Практические задания к зачету.**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Место учебная мастерская «Бар»

Вы можете воспользоваться:

– винной картой предприятия.

– можете воспользоваться барным оборудованием и инвентарем, расходными материалами и продуктами для приготовления смешанных напитков;

Время выполнения задания: 1 час.

**Задания для итоговой аттестации:**

**Презентация, подача и дегустация**

		<u>Вина Европы, Нового Света</u> (наименование вина)
	Описание	Для приготовления презентации нужно: Выбрать бокал для подачи вина. Провести дегустацию вина и использовать _____
	Подача	Способ подачи _____ Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается
	Обязательные ингредиенты	Используйте ингредиенты _____ Обязательный ингредиент _____
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с преподавателем непосредственно перед началом экзамена

**Оценочный лист для экзамена**

Раздел	Критерий	Субъективные и объективные показатели		Оценка преподавателя
		Баллы (Максимум)	Общая	
А	Гигиена			
	Гигиена (спец. одежда, руки, отсутствие плохих привычек)	3	10	
	Гигиена рабочего места (рабочие поверхности)	3		
	Гигиена рабочего места (холодильник)	2		
	Гигиена рабочего места (пол)	2		
В	Приготовление и расчет времени			
	Организация рабочего места (организационные навыки, планирование, ведение процесса приготовления, эффективность)	10	30	
	Навыки работы с продуктом; (приготовление)	5		
	Навыки работы с продуктом; (оформление)	5		

	Брак, расточительность (отсутствии)	5		
	Время подачи (соответствие) ( За каждую минуту опоздания снимается 0,5 балла)	5		
С	Презентация			
	Правильность подачи (соответствие заданию, температура подачи, соответствие массы изделия, чистота посуды)	10	20	
	Презентация и визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность)	10		
Д	Вкус			
	Общая гармония вкуса и аромата	10	40	
	Консистенция	10		
	Вкус	20		
	Итого баллов		100	
	Итоговая оценка			
За каждое нарушение снимается 1 балл. При повторе одного и того же нарушения балл снимается только 1 раз				
Отлично			85-100	
Хорошо			75-85	
Удовлетворительно			50-75	
Неудовлетворительно			0-50	

### 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 темпера?

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 Kopi 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 декофеинизации?

29. Параметры обжарки зерна ( время, температура, отдых)

30. Зерно «premium» (допустимое кол-во 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

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных знаний и умений по данной квалификации профессии.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.