

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному образованию  
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,  
профессор

О.М. Лисова

«2» декабря 2025 г.

**Учебный план**

**дополнительная профессиональная программа повышения квалификации**

**«Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом предприятий общественного питания»**

Объём программы: 16 часов

Учебный план Программы определяет перечень, последовательность, общую трудоёмкость разделов и формы контроля знаний

№ п/п	Наименование разделов	Всего (час)	Лекции	Практич еские занятия,	Практика	СРС	Про межуточная / Итоговая аттестация
1.	Тема 1. Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая	2	2				
2.	Тема 2. Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок	2		2			
3.	Тема 3. Обслуживание чаем в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях. Правила этикета с учётом традиций культуры приготовления и потребления чая в разных странах мира	2		2			
4.	Тема 4. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами	2	2				
5.	Тема 5. Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе	4		2		2	
6.	Тема 6. Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях	2		2			
7.	Итоговая аттестация (зачет)	2					2
8.	Всего	16	4	8		2	2