

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

Центр опережающей
профессиональной подготовки

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному
образованию

ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,
профессор



О.М. Лисова

2025 г.

*Категория обучающихся:
лица, имеющие (получающие) высшее
или (и) среднее профессиональное
образование*

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
**«Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом
предприятий общественного питания»**

г. Ставрополь, 2025 год

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом предприятий общественного питания**» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол № ____ от _____ 20__ г.).

Нормативные правовые основания разработки программы:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

— федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки « 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья» (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 года № 1041).

Программа разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Официант. Бармен», утвержденного приказом от 09 марта 2022 г. №115 н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, регистрационный № 68146, трудовая функция – В/03.4 - Обслуживание гостей в баре организации питания:

- трудовое действие - приготовление и подача чая, кофе, необходимое,
- необходимое умение - готовить, оформлять и подавать чай, кофе,
- необходимые знания - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая, нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности, классификация кофе по видам и степени обжарки, сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами.

Трудоемкость (16 час)

Контактные, из них:	
- Лекции	4
- Практические, лабораторные и семинарские занятия	8
- Стажировка (если программа полностью в форме стажировки)	-
Самостоятельная работа слушателей	2
Итоговая аттестация	2
ВСЕГО:	16

Пояснительная записка

Кофе и чай являются популярными напитками во всем мире, без которых не обходится ни один человек. Чай, рожденный в Китае, прочно вошел в культуру многих стран мира как национальный. Его считают «своим» в Англии,

Средней Азии, России, на Ближнем Востоке. Оставаясь самим собой, он обрел у каждого из народов свои оригинальные черты.

Со времен открытия этих напитков и до наших дней сложилась определенная культура потребления и приготовления кофе и чая. Дома и на работе, на встречах деловой и личной, на застолье в кругу друзей и большом торжестве – везде присутствуют кофе и чай.

Актуальность программы «Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом предприятий общественного питания» заключается в том, что чай и кофе являются ежедневными, часто применяемыми в народе напитками и, благодаря этому, в последнее время возникает интерес к сортовому разнообразию чая и кофе, способам их приготовления.

К отличительным особенностям программы можно отнести участие специалистов – титестеров и баристов - в проведении практических работ. Авторы программы предлагают использовать рекомендации по технологии приготовления кофе и чая, которые пользуются популярностью в гостиничной и барной индустрии.

Основные идеи программы, отличающие её от существующих программ, особый подход к технологиям приготовления разных сортов чая и кофе -боллито и мелиор.

В программе рассмотрены основы физиологии чая и кофе, раскрыты технологические режимы обработки чайного листа и зерен кофе, вопросы подбора посуды и оборудования для приготовления чая и кофе.

В структуру программы входят два образовательных раздела: сортовые особенности приготовления и потребления чая, сортовые особенности приготовления кофе.

Все образовательные разделы предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование деятельностно-практического опыта. Практические задания способствуют развитию у слушателей творческих способностей, умению выполнять и соблюдать технологические режимы приготовления чая и кофе.

Предлагаемая программа является профессионально ориентированной. Она построена на дидактической основе (наглядность, связь теории с практикой) и креативности.

Объем программы – 16 часов.

1. Цель реализации программы

Цель: получение профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности специалиста предприятий общественного питания, отвечающего за приготовление чая и кофе (бармена).

Задачами программы являются освоение:

- классификации чая по степени ферментации, методы заваривания чая,
- знание нечайных чаёв: виды, характеристики, отличительные особенности,
- классификации кофе по видам и степени обжарки,

- сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- умения осуществлять обслуживание чаем и кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях;
- умения использовать аксессуары приготовления чая и кофе по назначению;
- практическое применение правил этикета с учётом традиций культуры приготовления и потребления чая и кофе в разных странах мира.

2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для получения компетенций:

Формируемые компетенции	Показатели освоения компетенции		
	Знания	Умения	Практический опыт
Обслуживание гостей в баре организации питания	-классификации чая по степени ферментации, методы заваривания чая; -нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; -классификация кофе по видам и степени обжарки; -сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; -правила и техника приготовления и подачи чая, кофе	-готовить, оформлять и подавать чай, кофе; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; -осуществлять обслуживание чаем и кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях; - использовать аксессуары приготовления чая и кофе по назначению; -применять правила этикета с учётом традиций	- приготовление и подача чая, кофе

Формируемые компетенции	Показатели освоения компетенции		
	Знания	Умения	Практический опыт
		культуры приготовления и потребления чая и кофе в разных странах мира.	

3. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом
предприятий общественного питания»

Категория слушателей: лица, имеющие (получающие) высшее или (и) среднее профессиональное образование

Срок обучения: 16 часов

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий

№ п/п	Наименование разделов / модулей / тем	Всего (час)	Лекции	Практические занятия, лабораторные, семинары	СРС	Промежуточная / Итоговая аттестация
Раздел 1. Сортные особенности приготовления и потребления чая						
1.	Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая.	2	2	-	-	-
2.	Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок	2	-	2	-	-
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	-	-
Раздел 2. Сортные особенности приготовления кофе						
4.	Классификация кофе по видам и степени обжарки.	2	2	-	-	-

	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами					
5.	Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе.	4	-	2	2	-
6.	Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях	2	-	2	-	-
	Итоговая аттестация	2	-	-	-	Зачет
	Итого:	16	4	8	2	-

3.1. Учебно-тематический план
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
««Организация приготовления и подача чая, кофе в деятельности бармена
на предприятиях общественного питания»»

№ п/п	Наименование разделов / модулей / тем	Всего (час)	Лекции	Практические занятия, лабораторные, семинары	СРС	Промежуточная / Итоговая аттестация
Раздел 1. Сортные особенности приготовления и потребления чая						
1.1.	Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая.	2	2	-	-	-
1.2.	Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок	2	-	2	-	-
1.3.	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	-	-
Раздел 2. Сортные особенности приготовления кофе						
2.1.	Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами	2	2	-	-	-
2.2.	Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе.	4	-	2	2	-

2.3.	Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях	2	-	2	-	-
	Итоговая аттестация	2	-	-	-	Зачет
	Итого:	16	4	8	2	-

3.2. Учебная программа

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
««Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом
предприятий общественного питания»

Раздел 1. Сортные особенности приготовления и потребления чая (6 час.)

Тема 1.1.Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая.(лекция)

Вопросы, раскрывающие содержание темы (лекции):

1. Химический состав и пищевая ценность чая и чайного листа.
2. Классификация чая.
3. Упаковка, маркировка и хранение чая.
4. Методы заваривания чая.

Перечень практических, семинарских занятий

Номер темы	Наименование лабораторной работы
1.2.	Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
1.3.	Обслуживание чаем в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях.Правила этикета с учётом традиций культуры приготовления и потребления чая в разных странах мира.

Раздел 2. Сортные особенности приготовления кофе.

Тема 2.1.Классификация кофе по видам и степени обжарки.

Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами (2часа).

Вопросы, раскрывающие содержание темы (лекции):

- 1.Характеристика сырого кофе.
2. Ботанические виды кофе. Коммерческие сорта кофе.
3. Характеристика кофе различных групп.
4. Химический состав сырого кофе.
5. Натуральный жареный кофе.
- 6.Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами

Перечень практических, семинарских занятий

Номер темы	Наименование лабораторной работы
2.2..	Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе
2.3.	Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование лабораторной работы
2.2.	1. Приготовление кофе методом боллито. 2. Приготовление кофе методом мелиор.

4. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе повышения квалификации допускаются штатные преподаватели вуза (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией преподаваемых дисциплин, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющих среднее профессиональное или высшее образование и стаж работы не менее 3 лет в сфере преподаваемых дисциплин.

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья (ауд. 265)	Лекции	Компьютер с доступом в интернет, мультимедийный проектор, экран, доска
Учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья (ауд. 265)	Практические занятия	Оснащена оборудованием для химических, физико-химических и экспресс-методов определения основных показателей безалкогольной, слабоалкогольной и алкогольной продукции. Для проведения дегустаций различных типов чая и кофе в наличии есть чашки, аксессуары и вспомогательная посуда.

--	--	--

4.2. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование модуля (раздела, темы)
1 неделя	Раздел 1. Сортвые особенности приготовления и потребления чая Тема 1.1.Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая. Тема 1.2. Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок Тема 1.3. 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 неделя	Раздел 2. Сортвые особенности приготовления кофе. Тема 2.1.Классификация кофе по видам и степени обжарки.Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Тема 2.2. Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе Тема 2.3. Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Раздел I. Сортвые особенности приготовления и потребления чая

Тема 1.1.Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая

1. Слайды.
2. Видеоролики.
- 3.БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С.Фитисов.
- Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
- 4.БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е.

С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

Тема 1. 2. Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок

1. Слайды.
2. Видеоролики.
3. Образцы чая.
- 4.БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С.Фитисов. - Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
- 5.БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

Тема 1.3. Обслуживание чаем в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях.Правила этикета с учётом традиций культуры приготовления и потребления чая в разных странах мира.

1. Слайды.
2. Видеоролики.
3. Образцы чая и чайных напитков.
4. Инвентарь для приготовления кофе.
- 5.БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С.Фитисов. - Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
- 5.БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

Раздел 2. Сортвые особенности приготовления кофе.

Тема 2.1. Классификация кофе по видам и степени обжарки.Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами

1. Слайды.
2. Видеоролики.
3. Образцы кофе.
- 4.БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С.Фитисов. - Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
- 5.БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е.

С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

Тема 2.2. Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе

1. Слайды.
2. Видеоролики.
3. Образцы кофейных напитков.
4. БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов. - Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
5. БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

Тема 2.3. Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях

1. Слайды.
2. Видеоролики.
3. Образцы натурального кофе.
4. Инвентарь для приготовления кофе.
5. БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов. - Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
5. БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

6. Оценка качества освоения программы

6.1 Форма аттестации

По результатам итоговой аттестации выставляются отметка – зачтено.

Слушатель считается аттестованным, если показал освоение планируемых результатов (умения, навыки, компетенции) предусмотренных учебной программой, и на итоговой аттестации ответил на тестовые задания по разделам программы:

От 10 до 4 верных ответов в каждом разделе – «зачтено»

От 3 до 0 верных ответов в каждом разделе – «не зачтено».

6.2 Оценочные средства

Теоретическая часть

Примерные тестовые задания

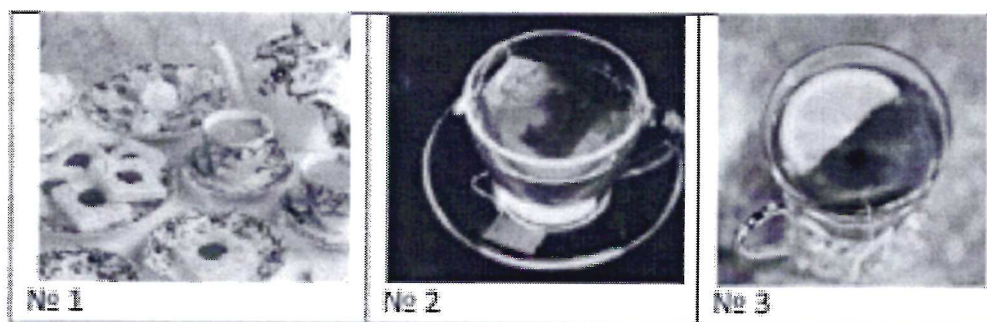
Раздел I. Сортные особенности приготовления и потребления чая

Задание 1 Расставьте нужный номер операции приготовления чая, недостающие операции на Ваш взгляд допишите:



Задание 2. Укажите, в какой посуде отдельно к чаю можно подать сахар _____, сливки и молоко _____, лимон _____, торт и пирожное _____.

Задание 3. Посмотрите на картинки и укажите формы подачи чая:



№ 1

№ 2

№ 3

№ 1

№ 2

№ 3

Задание 4. Заваренный чай нельзя долго хранить на плите и повторно кипятить его, потому что _____

Раздел 2. Сортвые особенности приготовления кофе.

Задание 5. Норма закладки молотого кофе на одну порцию:

- 1) 5-6 г
- 2) 6-8 г
- 3) 8-11 г

Задание 6. Подачи кофе по -восточному:

- 1) с молочными пенками от топленого молока
- 2) со взбитыми сливками
- 3) в турке, не процеживают, с холодной кипяченой водой

Задание 7. Норма отпуска кофе натурального:

- 1) 50-75 г
- 2) 45-100 г
- 3) 100-150 г

Задание 8. Для разных способов заваривания необходимо кофе, размолотое до различной степени. Выбери вид помола кофе, который используют для варки настоящего турецкого кофе с помощью турки (джезвы):

- 1) средний помол
- 2) грубый помол
- 3) тонкий эспрессо помол
- 4) тонкий помол
- 5) порошкообразный помол

Ключ-тест к зачету (тестирование)

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	1,2,3	2	Сахарница, молочник, лимонница, десертная посуда	3.	1-Одним чайником; 2- на блюде; 3- подстаканник	4	Выделяет 40% канцерогенных веществ
5	1	6	3	7	3	8	3

5. Список рекомендуемой литературы

а) Основная литература:

1. ЭБС Университетская библиотека ONLINE: Суконкина Е.Б. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Е.Б. Суконкина. – Минск: Вышэйшая школа.- 2012.- 352 с.

2. ЭБС Университетская библиотека ONLINE: Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учебник / С.А. Вилкова. – М.: Дашков и Ко, 2010.- 252 с.
3. БД Труды ученых СтГАУ: Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов .- Ставрополь, 2013.- 711 МБ.
4. БД Труды ученых СтГАУ: Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

б) Дополнительная литература:

1. Кантере, В. М. Системы менеджмента безопасности и качества пищевых продуктов : учебник для студентов вузов по направлению 260200 «Пр-во продуктов питания из растит. сырья» и 260100 «Технология продуктов питания» / В. М. Кантере, В. А. Матисон, Д. А. Еделев. – М. : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. – 295 с.
2. Матисон, В. А. Органолептический анализ продуктов питания : учебник для студентов вузов по направлению 260200 «Пр-во продуктов питания из растит. сырья» и 260100 «Технология продуктов питания» / В. А. Матисон, Д. А. Еделев, В. М. Кантере ; РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева. – М., 2010. – 294 с.
3. Тильгнер, Д.Е. Органолептический анализ пищевых продуктов / Д.Е. Тильгнер – М.: Пищепромиздат, 1952. -388с.
4. ВэйСинь. Энциклопедия целебного чая / У ВэйСинь. – СПб: Издательский дом «Нева», 2005. – 320 с.: ил.
5. Челнокова, В.Н. Зелёный чай: философия жизни /В.Н. Челнокова. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 288с.
6. ГОСТ 1939-90. Чай зелёный байховый фасованный. Технические условия.- Введ. 1991-05-01.-М.: Изд-во стандартов, 1990.-6 с.
7. Николаева, М.Л. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.Л. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов. – М.: Экономика, 1996. – 108 с.
8. Ольшевская, Н. Зелёный чай/ Н. Ольшевская. – М.: АСТ; СПб.: Сова, 2006. – 93.
9. Похлебкин, В.В. Чай. Его типы, свойства, употребление/ В.В. Похлебкин. – М.: «Центрполиграф», 1997. – 378 с.
10. У ВэйСинь. Энциклопедия целебного чая / У ВэйСинь. –СПб: Издательский дом «Нева», 2005. – 320 с.: ил.
11. Челнокова, В.Н. Зелёный чай: философия жизни /В.Н. Челнокова. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 288с.

Составители программы:

Романенко Е.А.,

канд. с.-х. наук, доцент

(раздел 1, темы 1.1- 1.3)

(раздел 2, темы 2.1- 2.3)

