

Информационная карта программы

Наименование курса: (100 символов без учета пробелов)	Организация приготовления и подачи чая, кофе персоналом предприятий общественного питания
Проект ЦОПП: (Раздел)	Программы профессионального обучения
Компетенция:	-
Вид программы:	<i>Повышения квалификации</i>
Короткое описание курса (Анонс): (200 символов без учета пробелов)	<p>Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, приобретет профессиональные компетенции, необходимые для профессиональной деятельности специалиста предприятий общественного питания, отвечающего за приготовление чая и кофе (бармена).</p> <p>Задачами программы являются освоение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
Результаты курса (Подробнее):	<p>В результате обучения слушатель будет знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>В результате обучения слушатель будет уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 культуры приготовления и потребления чая и кофе в разных странах мира
Содержание курса:	<p>Тема 1. Классификации чая по степени ферментации. Методы заваривания чая</p> <p>Тема 2. Способы приготовления чая и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок</p>

	<p>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</p> <p>Тема 4. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Тема 5. Подбор кофейного оборудования, инвентаря, посуды, необходимые для приготовления кофе</p> <p>Тема 6. Способы приготовления и подачи кофе. Обслуживание кофе в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях</p> <p>Итоговая аттестация (Зачет)</p>
Ресурсы ЦОПП: (При наличии)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Преподаватели: (Полные ФИО и фотографии)	Романенко Елена Семеновна
Адресность:	лица, имеющие (получающие) высшее или (и) среднее профессиональное образование
Формат обучения:	Оффлайн
Срок реализации: (Длительность)	<p>Продолжительность:</p> <p>Трудоемкость всего – 16 академических часа</p> <p>Количество дней недель обучения – 1неделя/4 дня</p>
Стоимость: (Бесплатно Платно - цена)	2 000
Центр обучения: (Полное наименование образовательной организации Партнера)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Получаемый документ:	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
Место нахождения центра обучения: (Адрес нахождения ОО Партнера)	г. Ставрополь, пер. Зоотехнический 12.
Доступность для лиц с ОВЗ:	Да
Уровень сложности:	Стартовый
Ответственный менеджер:	Манохина Татьяна Валерьевна
Ссылка на форму регистрации: (Подкрепляет ответственный за сайт)	