

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

### «Современные технологии деятельности «Бариста»

В процессе освоения данной программы слушатели познакомятся с особенностями деятельности бариста на предприятиях питания, основами правильного приготовления кофе и кофейных напитков, приобретут навыки приготовления кофе.

<b>Содержание программы</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. История кофе</li><li>2. Ботанические свойства кофе</li><li>3. Классификация кофейных напитков</li><li>4. Эспрессо</li><li>5. Виды кофейного оборудования</li><li>6. Настройка помола – работа с кофемолкой</li><li>7. Работа с молоком</li><li>8. Чистка кофейного оборудования</li><li>9. Правила общения с гостями кофеен и подачи кофе</li></ol>
<b>Что узнает студент в результате обучения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• отличительные особенности сортов кофе;</li><li>• технологию приготовления напитков на основе кофе;</li><li>• правила эксплуатации кофейного оборудования;</li></ul>
<b>Практические результаты обучения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• как организовать рабочее место;</li><li>• как сохранить вкусовые характеристики напитка;</li><li>• как приготовить напитки на основе кофе и декорировать их;</li><li>• как привлекать потребителей.</li></ul>
<b>Кафедра</b>	Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса
<b>Автор программы</b>	Ст. преп. Шабалин В.В.
<b>Количество часов</b>	20
<b>Код</b>	

