

Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя  
  
«29» июля 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
Т.Ю. Пронькина  
  
«29» июля 2020г.

Программа  
профессиональной подготовки  
по профессии 17188 «Приготовитель молочных коктейлей»

Пенза, 2020

## Содержание

<b>1. Цели реализации программы</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</b>	<b>3</b>
<b>3. Содержание программы</b>	<b>3</b>
<b>4. Материально-технические условия реализации программы</b>	<b>9</b>
<b>5. Учебно-методическое обеспечение программы</b>	<b>9</b>
<b>6. Оценка качества освоения программы</b>	<b>10</b>
<b>7. Составители программы</b>	<b>10</b>

## **1. Цели реализации программы**

**1.1. Цели реализации программы.** Программа профессиональной подготовки по профессии «Приготовитель молочных коктейлей» направлена на обучение лиц, не имеющих среднего профессионального образования (по профессии рабочего или должности служащего).

## **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций**

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен **знать:**

- рецептуры и основы технологии приготовления молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей, кулинарных изделий несложного приготовления из творога и других молочных продуктов;
- виды и товароведную характеристику используемого сырья;
- правила отпуска коктейлей и кулинарных изделий;
- устройство и правила эксплуатации аппаратов для взбивания;
- правила составления товарного отчета;

**уметь:**

- приготавливать молочные, сливочные, молочно-фруктовые коктейли и кулинарные изделия из творога и из других молочных продуктов;
- приготавливать кисели с мороженым, кремы, желе, взбитые сливки с наполнителями;
- составлять по установленным рецептурам смеси из молока, сливок, сиропов, мороженого;
- уметь взбивать, разливать смеси в специальную посуду;
- получать продукты и хранить их с учетом требуемого режима и правил;
- отпускать коктейли, мороженое, фрукты, ягоды, молоко и молочнокислые продукты;
- составлять товарный отчет.

Программа разработана в соответствии с:

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих;

спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications).

### **2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы присваивается квалификация «Приготовитель молочных коктейлей».

## **3. Содержание программы**

Категория слушателей: лица, не имеющие среднего профессионального образования (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 84 академических часов.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

### 3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		
1.1	Современные профессиональные технологии. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	4	4	-		Зачет
1.2	Требования охраны труда и техники безопасности	8	6	2		Зачет
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>62</b>	<b>20</b>	<b>42</b>		
2.1	<b>Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей</b>	20	10	10		Зачет
2.2	<b>Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей</b>	42	10	32		Зачет
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</b>	<b>10</b>			<b>10</b>	Экзамен
<b>ИТОГО</b>		<b>84</b>				

### 3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Профессиональный курс</b>					
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение (не более 20% от общего количества часов)</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		
1.1	Современные	4	4	-		Зачет

	профессиональные технологии. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис».					
1.2	Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника общественного питания.	6	6	-		Зачет
1.3	<b>Практическое занятие 1.</b> Изучение правил санитарии и личной гигиены при приготовлении напитков (организация рабочего места)	2	-	2		
2	<b>Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей</b>	20	10	10		Зачет
2.1	<b>Тема 1.1</b> Виды и товароведная характеристика сырья для приготовления молочных коктейлей.	2	2			
2.2	<b>Тема 1.2</b> Виды и назначение оборудования для приготовления коктейлей. Устройство и правила безопасной эксплуатации аппаратов для взбивания.	2	2			
2.3	<b>Тема 1.3</b> Виды и назначение инструментов и инвентаря, посуды для приготовления молочных коктейлей. Организация рабочего места при приготовлении молочных коктейлей. Методы приготовления коктейлей.	2	2			
2.4	<b>Тема 1.4</b> Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении коктейлей. Требования охраны труда и техники безопасности. Применение системы ХАССП на предприятиях общественного питания.	2	2			
2.5	<b>Тема 1.5</b> Правила получения продуктов со склада. Правила хранения сырья с учетом правил и режима	2	2			

	хранения. Сопроводительные документы. Правила составления товарного отчета.					
2.6	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение качества сырья для приготовления молочных коктейлей (молоко, сливки, сироп, яйцо, сахар и др.)	2		2		
2.7	<b>Практическое занятие 2.</b> Идентификация столовой посуды, инвентаря, приборов для приготовления коктейлей.	2		2		
2.8	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач. Составление товарного отчета.	2		2		
2.9	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья.	2		2		
2.10	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья.	2		2		
3	<b>Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей</b>	<b>42</b>	<b>10</b>	<b>32</b>		<b>Зачет</b>
3.1	<b>Тема 2.1</b> Классификация молочных коктейлей. Варианты оформления молочных коктейлей. Правила отпуска молочных коктейлей. Приготовление молочно-фруктовых и молочно-овощных коктейлей, молочных коктейлей с фруктово-ягодными соками и соками из растений. Правила оформления, отпуска.	2	2			
3.2	<b>Тема 2.2</b> Приготовление коктейлей сливочных, флоутеров, кисло-молочных коктейлей. Правила оформления, отпуска.	2	2			
3.3	<b>Тема 2.3</b> Приготовление коктейлей молочных с сыром, молочных кремов, коктейлей молочно-яичных. Правила оформления, отпуска.	2	2			

3.4	<b>Тема 2.4</b> Приготовление мороженого и мороженого-ассорти, парфеттов, айс-кремов, санди, фраппе. Правила оформления, отпуска.	2	2			
3.5	<b>Тема 2.5</b> Приготовление киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями. Правила оформления, отпуска.	2	2			
3.6	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление молочно-фруктовых, молочно-овощных коктейлей, молочных коктейлей с фруктово-ягодными соками.	4		4		
3.7	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление коктейлей сливочных, флутеров.	4		4		
3.8	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление кисломолочных коктейлей, молочных с сыром.	4		4		
3.9	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление молочных кремов, коктейлей молочно-яичных. Приготовление кулинарных изделий из творога.	4		4		
3.10	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление мороженого и мороженого-ассорти, парфеттов.	4		4		
3.11	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление айс-кремов, санди, фраппе.	4		4		
3.12	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление киселей с мороженым, кремов.	4		4		
3.13	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление желе, взбитых сливок с наполнителями, кулинарных изделий из творога.	4		4		
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен:</b> - проверка теоретических знаний; - <b>практическая</b>	<b>10</b>			<b>10</b>	<b>экзамен</b>

	<b>квалификационная работа</b>					
	<b>ИТОГО</b>	<b>84</b>				

### 3.3. Содержание учебной программы

#### **Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей**

**Тема 1.1** Виды и товароведная характеристика сырья для приготовления молочных коктейлей.

**Тема 1.2** Виды и назначение оборудования для приготовления коктейлей. Устройство и правила безопасной эксплуатации аппаратов для взбивания.

**Тема 1.3** Виды и назначение инструментов и инвентаря, посуды для приготовления молочных коктейлей. Организация рабочего места при приготовлении молочных коктейлей. Методы приготовления коктейлей.

**Тема 1.4** Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении коктейлей. Требования охраны труда и техники безопасности. Применение системы ХАССП на предприятиях общественного питания.

**Тема 1.5** Правила получения продуктов со склада. Правила хранения сырья с учетом правил и режима хранения. Сопроводительные документы. Правила составления товарного отчета.

**Практическое занятие 1.** Определение качества сырья для приготовления молочных коктейлей (молоко, сливки, сироп, яйцо, сахар и др.)

**Практическое занятие 2.** Идентификация столовой посуды, инвентаря, приборов для приготовления коктейлей.

**Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач. Составление товарного отчета.

**Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач. Расчет сырья.

**Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач. Расчет сырья.

#### **Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей**

**Тема 2.1** Классификация молочных коктейлей. Варианты оформления молочных коктейлей. Правила отпуска молочных коктейлей. Приготовление молочно-фруктовых и молочно-овощных коктейлей, молочных коктейлей с фруктово-ягодными соками и соками из растений. Правила оформления, отпуска.

**Тема 2. 2** Приготовление коктейлей сливочных, флуутеров, кисломолочных коктейлей. Правила оформления, отпуска.

**Тема 2.3** Приготовление коктейлей молочных с сиром, молочных кремов, коктейлей молочно-яичных. Правила оформления, отпуска.

**Тема 2.4** Приготовление мороженого и мороженого-ассорти, парфеттов, айс-кремов, санди, фраппе. Правила оформления, отпуска.

**Тема 2.5** Приготовление киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями. Правила оформления, отпуска.

#### **Лабораторная работа 1.**

Приготовление молочно-фруктовых, молочно-овощных коктейлей, молочных коктейлей с фруктово-ягодными соками.

#### **Лабораторная работа 2.**

Приготовление коктейлей сливочных, флуутеров.

#### **Лабораторная работа 3.**

Приготовление кисломолочных коктейлей, молочных с сиром.

#### **Лабораторная работа 4.**

Приготовление молочных кремов, коктейлей молочно-яичных. Приготовление кулинарных изделий из творога.

#### **Лабораторная работа 5.**

Приготовление мороженого и мороженого-ассорти, парфеттов.



**Лабораторная работа 6.**

Приготовление айс-кремов, санди, фраппе.

**Лабораторная работа 7.**

Приготовление киселей с мороженым, кремов.

**Лабораторная работа 8.**

Приготовление желе, взбитых сливок с наполнителями, кулинарных изделий из творога.

**3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	<b>Теоретический курс: современные профессиональные технологии.</b> Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника ОП. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»
1 неделя	<b>МОДУЛЬ 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей.</b> <b>МОДУЛЬ 2. Процессы приготовления молочных коктейлей</b>
2 неделя	<b>МОДУЛЬ 2. Процессы приготовления молочных коктейлей</b>
Квалификационный экзамен	

**4. Материально-технические условия реализации программы**

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория ( 4 рабочих места)	Лабораторные работы	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (льдогенератор, льдодробилка, блендер).
Лаборатория ( 4 рабочих места)	Выполнение практических заданий	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование(льдогенератор, льдодробилка, блендер).

**5. Учебно-методическое обеспечение программы**

Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.-

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,2014.- III, 12 с.

Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Евсевский Федор «Библия бармена» Издательство Евробукс, 2019.

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.

Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017.

Пакетт М., Хэмек Дж. Вино. Практический путеводитель Издательство КоЛибри, 2016.

Скотт Рао, Пособие профессионального баристы. Издательство Студия Артемия Лебедева, 2017.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс.- Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).

Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru)

## **6. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов) программы и проводится в виде зачетов и экзаменов:

Современные профессиональные технологии – зачет;

Требования охраны труда и техники безопасности - зачет;

Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей - зачет

Модуль 2. Процессы приготовления молочных коктейлей - зачет

По окончании обучения: Квалификационный экзамен:

проверка теоретических знаний;

практическая квалификационная работа.

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

## **7. Составители программы**

Баландина Л.С., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.