

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

СОГЛАСОВАНО
представитель работодателя

«29» ноября 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ
Т.Ю. Пронькина

«29» ноября 2020г.

Программа
профессиональной подготовки по профессии
17192 «Приготовитель напитков» (3 разряда)

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	3
4. Материально-технические условия реализации программы	8
5. Учебно-методическое обеспечение программы	8
6. Оценка качества освоения программы	9
7. Составители программы	9

1. Цели реализации программы

1.1. Цели реализации программы. Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «Приготовитель напитков» (3 разряда) направлена на обучение лиц, ранее не имевших 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:**

- ассортимент напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров;
- рецептуры и основы технологии приготовления напитков;
- рецептуры и основы приготовления сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров;
- условия и сроки хранения используемого сырья;
- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде и приборам для подачи напитков;
- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования, посуды, инструментов и инвентаря.

уметь:

- приготавливать по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента горячих напитков: чая, кофе, какао;
- Приготавливать по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента холодных напитков: морсов, фруктово-ягодных напитков;
- обжаривать, подсушивать и размалывать кофейные зерна;
- порционировать, оформлять и отпускать напитки;
- подготавливать сопутствующую продукцию, кондитерские изделия и товары;
- получать и хранить продукты.

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 напитков 3 разряда».

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 90 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
1.	Теоретическое обучение (не более 20% от общего количества часов)	12				
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
2.	Профессиональный курс	68	26	42		
2.1	Модуль 1. Организация приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья	18	8	10		Зачет
2.2	Модуль 2 . Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров	54	24	30		Зачет
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	6			10	Экзамен
	ИТОГО	90				

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

1.	Теоретическое обучение (не более 20% от общего количества часов)	12				
1.1	Современные профессиональные технологии	4	4	-		Зачет
1.2	Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника ОП.	6	6	-		Зачет
1.3	Практическое занятие 1. Изучение правил санитарии и личной гигиены при приготовлении напитков (организация рабочего места)	2	-	2		
2.	Профессиональный курс	68				
2.1	Модуль 1. Организация приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья	18	8	10		Зачет
	Тема 1.1. Характеристика оборудования. Правила работы на оборудовании.		2	-		
	Практическое занятие 1. Ознакомление с правилами работы на оборудовании. Техника безопасности.		-	2		
	Тема 1.2. Характеристика столовой посуды, инструментов и инвентаря для приготовления напитков.		2	-		
	Практическое занятие 2. Ознакомление с посудой, инструментами и инвентарем для приготовления напитков.		-	2		
	Тема 1. 3. Выбор и подготовка сырья для приготовления напитков. Условия и сроки хранения сырья.		2	-		
	Практическое занятие 3-4. Ознакомление с сырьем для приготовления напитков. Правила выбора, подготовки и хранения.		-	4		
	Тема 1. 4. Правила подготовки полуфабрикатов и кулинарных изделий для приготовления напитков.		2	-		
	Практическое занятие 5. Ознакомление с кулинарными изделиями и полуфабрикатами. Правила подготовки и хранения.		-	2		

2.2	Модуль 2. Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров	54	24	30		Зачет
	Тема 2.1. Классификация и ассортимент напитков.		2	-		
	Тема 2.2. Чай. Классификация. Правила заваривания чая. Способы подачи чая. Условия и сроки реализации.		6	-		
	Практическое занятие 1-3. Приготовление и способы подачи чая.		-	6		
	Практическое занятие 4. Приготовление напитков на основе чая.		-	2		
	Тема 2.3. Кофе. Классификация. Правила приготовления кофе. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		6	-		
	Практическое занятие 5. Подготовка кофейного зерна: обжарка, виды помола.		-	2		
	Практическое занятие 6-9 . Приготовление и способы подачи кофе.		-	8		
	Практическое занятие 10. Приготовление напитков на основе кофе.		-	2		
	Тема 2.4. Какао. Классификация. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	Практическое занятие 11. Приготовление и подача какао. Напитки на основе какао.		-	4		
	Тема 2.5. Шоколад. Классификация. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	Практическое занятие 12. Приготовление и подача шоколада.		-	2		
	Тема 2.6. Приготовление холодных напитков: морсы, фруктово-ягодные напитки. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		

	Практическое занятие 13. Приготовление и подача холодных напитков.		-	2		
	Тема 2.7. Оформление и отпуск сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров (бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов).		2	-		
	Практическое занятие 14. Оформление и отпуск сопутствующей продукции.		-	2		
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	6			6	экзамен
	ИТОГО	90				

3.3. Учебная программа

Модуль 1. Организация приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья

Тема 1.1. Характеристика оборудования. Правила работы на оборудовании.

Практическое занятие 1.

Ознакомление с правилами работы на оборудовании. Техника безопасности.

Тема 1.2. Характеристика столовой посуды, инструментов и инвентаря для приготовления напитков.

Практическое занятие 2.

Ознакомление с посудой, инструментами и инвентарем для приготовления напитков.

Тема 1.3. Выбор и подготовка сырья для приготовления напитков. Условия и сроки хранения сырья.

Практическое занятие 3-4.

Ознакомление с сырьем для приготовления напитков. Правила выбора, подготовки и хранения.

Тема 1.4. Правила подготовки полуфабрикатов и кулинарных изделий для приготовления напитков.

Модуль 2. Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров

Тема 2.1. Классификация и ассортимент напитков.

Тема 2.2. Чай. Классификация. Правила заваривания чая. Способы подачи чая. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 1-3. Приготовление и способы подачи чая.

Практическое занятие 4. Приготовление напитков на основе чая.

Тема 2.3. Кофе. Классификация. Правила приготовления кофе. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 5.

Подготовка кофейного зерна: обжарка, виды помола.

Практическое занятие 6-9. Приготовление и способы подачи кофе.

Практическое занятие 10. Приготовление напитков на основе кофе.

Тема 2.4. Какао. Классификация. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 11. Приготовление и подача какао. Напитки на основе какао.

Тема 2.5. Шоколад. Классификация. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 12. Приготовление и подача шоколада.

Тема 2.6. Приготовление холодных напитков: морсы, фруктово-ягодные напитки. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 13. Приготовление и подача холодных напитков.

Тема 2.7. Оформление и отпуск сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров (бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других)

Практическое занятие 14.

Оформление и отпуск сопутствующей продукции.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
2 дня	Теоретический курс: современные профессиональные технологии; Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника ОП. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»
3 дня	Модуль 1. Организация приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья
8 дней	МОДУЛЬ 2. Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров
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)	Практические работы	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (ледогенератор, льдодробилка, блендер)
Лаборатория (4 рабочих места)	Экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (ледогенератор, 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,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.

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: 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 приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья - зачет;

Модуль 2. Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров – зачет.

По окончании обучения: Квалификационный экзамен:

проверка теоретических знаний;

практическая квалификационная работа (экзамен).

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

7. Составители программы

Фомина Т.В., преподаватель, ГАПОУ ПО ПКСТПБ