

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

СОГЛАСОВАНО
представитель работодателя

*Директор ООО ВМЗ
Петелюхина Г.И.*

« » 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ
Т.Ю. Тронкина
2020г.

Программа
профессиональной подготовки
по профессии 17192 «Приготовитель напитков» (4 разряда)

Пенза, 2020

1

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	7
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» (4 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:**

- широкий ассортимент напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров;
- рецептуры и основы технологии приготовления широкого ассортимента напитков;
- условия и сроки хранения используемого сырья;
- порядок получения и качественную характеристику продуктов;
- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде и приборам для подачи напитков;
- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования, посуды, инструментов и инвентаря;
- правила составления товарных отчетов.

уметь:

- приготавливать по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента горячих напитков: кофе по-варшавски, по-восточному, с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, глянсе и др., какао, шоколадных, различных национальных напитков;
- составлять различные виды смесей из различных сортов кофе;
- подбирать посуду для подачи напитков, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого.
- 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 напитков 4 разряда».

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

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)	9				
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	5	3	2		Зачет
2.	Профессиональный курс	57	17	40		
2.1	Модуль 1. Организация приготовления напитков широкого ассортимента, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья	15	7	8		Зачет
2.2	Модуль 2 . Приготовление напитков широкого ассортимента	42	10	32		Зачет
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	6			6	Экзамен
	ИТОГО	72				

3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением м ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение (не	9				

	более 20% от общего количества часов)					
1.1	Современные профессиональные технологии	4	4	-		Зачет
1.2	Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника ОП.	3	3	-		Зачет
1.3	Практическое занятие 1. Изучение правил санитарии и личной гигиены при приготовлении напитков (организация рабочего места)	2	-	2		
2.	Профессиональный курс	57				
2.1	Модуль 1. Организация приготовления напитков широкого ассортимента, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья	15	7	8		Зачет
	Тема 1.1. Правила приемки сырья для приготовления напитков широкого ассортимента. Сопроводительная документация.		2	-		
	Практическое занятие 1-2. Заполнение документации при приемки и отпуске сырья.		-	4		
	Тема 1.2. Определение качества сырья в соответствии с нормативной документацией		3	-		
	Практическое занятие 3. Определение качества сырья согласно нормативной документации.		-	2		
	Тема 1.3. Оформление товарного отчета.		2	-		
	Практическое занятие 4. Оформление товарного отчета		-	2		
2.2	Модуль 2. Приготовление напитков широкого ассортимента	42	10	32		Зачет
	Тема 2.1. Приготовление кофе по-варшавски, по-восточному с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, глянсе и т.д.		2	-		
	Тема 2.2. Приготовление напитков на основе какао сложного ассортимента. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	Практическое занятие 1-3. Приготовление и способы		-	8		

	подачи кофе по-варшавски, по-восточному с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, гляссе, эспрессо, капучино, латте-макиатто и т.д.					
	Практическое занятие 4-6. Приготовление напитков на основе какао сложного ассортимента.		-	6		
	Тема 2.3. Приготовление напитков на основе шоколада сложного ассортимента. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	Практическое занятие 7-9. Приготовление напитков на основе шоколада сложного ассортимента.		-	6		
	Тема 2.4. Приготовление национальных напитков. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	Практическое занятие 10-12. Приготовление национальных напитков.		-	6		
	Тема 2.5. Составление смесей из различных смесей кофе. Приготовление фантазийных кофейных напитков. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	Практическое занятие 13-15. Приготовление фантазийных кофейных напитков.		-	6		
3	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	6			6	экзамен
	ИТОГО	72				

3.3. Содержание учебной программы

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

Тема 1.1. Правила приемки сырья для приготовления напитков широкого ассортимента. Сопроводительная документация.

Практическое занятие 1-2.

Заполнение документации при приемки и отпуске сырья.

Тема 1.2. Определение качества сырья в соответствии с нормативной документацией

Практическое занятие 3.

Определение качества сырья согласно нормативной документации.

Тема 1.3. Оформление товарного отчета.

Практическое занятие 4.

Определение качества сырья согласно нормативной документации.

Модуль 2. Приготовление напитков широкого ассортимента

Тема 2.1. Приготовление кофе по-варшавски, по-восточному с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, гляссе и т.д.

Тема 2.2. Приготовление напитков на основе какао сложного ассортимента. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 1-3. Приготовление и способы подачи кофе по-варшавски, по-восточному с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, гляссе, эспрессо, капучино, латте-макиатто и т.д.

Практическое занятие 4-6. Приготовление напитков на основе какао сложного ассортимента.

Тема 2.3. Приготовление напитков на основе шоколада сложного ассортимента. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 7-9.

Приготовление напитков на основе шоколада сложного ассортимента.

Тема 2.4. Приготовление национальных напитков. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 10-12. Приготовление национальных напитков.

Тема 2.5. Составление смесей из различных смесей кофе. Приготовление фантазийных кофейных напитков. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

Практическое занятие 12. Приготовление и подача шоколада.

Практическое занятие 13-15. Приготовление фантазийных кофейных напитков.

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
7 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
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.: 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.

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 широкого ассортимента, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья - зачет;

Модуль 2. Приготовление напитков широкого ассортимента – 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 четырехбальной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

7. Составители программы

Баландина Л.С., преподаватель, ГАПОУ ПО ПКСТПБ