

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

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя

  
ЦЫБИНА  
Лилия Владимировна  
«29» июля 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ

  
Т.Ю. Пронькина  
«29» июля 2020г.

Программа  
переподготовки 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>8</b>
<b>5. Учебно-методическое обеспечение программы</b>	<b>8</b>
<b>6. Оценка качества освоения программы</b>	<b>9</b>
<b>7. Составители программы</b>	<b>9</b>

## 1. Цели реализации программы

**1.Цели реализации программы.** Программа переподготовки по профессии рабочего «Приготовитель молочных коктейлей» направлена на обучение лиц, имеющих среднее профессиональное образование (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 переподготовки 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 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, имеющие среднее профессиональное образование (по профессии рабочего или должности служащего).

Трудоемкость обучения: 78 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	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. Занятия	промежуточные	

		применением ДОТ			итоговый контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>	<b>8</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	6	4	2		Зачет
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>58</b>	<b>18</b>	<b>40</b>		
2.1	<b>Модуль 1 Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей</b>	18	8	10		Зачет
2.2	<b>Модуль 2 Процессы приготовления молочных коктейлей</b>	40	10	30		Зачет
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</b>	<b>10 (6)</b>			<b>10</b>	<b>экзамен</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>78</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	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1.</b>	<b>Профессиональный курс</b>					
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		
1.1	Современные профессиональные технологии. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис».	4	4	-		<b>Зачет</b>
1.2	Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника ОП.	4	4	-		<b>Зачет</b>
1.3	<b>Практическое занятие 1.</b>	2	-	2		

	Изучение правил санитарии и личной гигиены при приготовлении напитков (организация рабочего места)					
2	<b>Модуль 1 Организация и ведение процессов приготовления молочных коктейлей</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		<b>Зачет</b>
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			
2.6	<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>40</b>	<b>10</b>	<b>30</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	2	2			

	молочно-овощных коктейлей, молочных коктейлей с фруктово-ягодными соками и соками из растений. Правила оформления, отпуска.					
3.2	<b>Тема 2.2</b> Приготовление коктейлей сливочных, флоутеров, кисломолочных 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, флоутеров.	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		
3.1 0	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление мороженого и мороженого-ассорти, парфеттов.	4		4		
3.1 1	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление айс-кремов, санди, фраппе.	4		4		
3.1 2	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление киселей с мороженым, кремов.	2		2		
3.1 3	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление желе, взбитых сливок с наполнителями, кулинарных изделий из творога.	4		4		
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен:</b>	<b>10 (6)</b>			<b>10</b>	<b>экзамен</b>

- проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа						
<b>ИТОГО</b>	<b>78</b>					

### 3.3. Учебная программа

#### 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.

**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, флоутеров, 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, флоутеров.

##### Лабораторная работа 3

Приготовление кисло-молочных 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, фραπε.

### 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.</b> Процессы приготовления молочных коктейлей
2 неделя	<b>МОДУЛЬ 2.</b> Процессы приготовления молочных коктейлей
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, оборудование.
Лаборатория ( 4 рабочих места)	выполнение практических заданий	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель, оборудование.

### 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](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 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 итоговых промежуточных 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.