

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

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя  
  
«22» ноября 2020г.

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


Программа  
повышения квалификации по профессии  
17192 «Приготовитель напитков» (4 разряда)

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**

**1.1. Цели реализации программы.** Программа повышения квалификации по профессии «Приготовитель напитков» (4 разряда) направлена на обучение лиц, имеющих профессию «Приготовитель напитков» (3 разряда).

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

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

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен

**знать:**

- Широкий 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;
- правила составления отчетов.

**уметь:**

- приготавливать по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента горячих напитков: чая, кофе, какао;
- приготавливать по установленным рецептурам и технологии широкий ассортимент национальных напитков;
- составлять смеси из разных сортов кофе;
- порционировать, оформлять и отпускать напитки;
- подготавливать сопутствующую продукцию, кондитерские изделия и товары;
- получать и хранить 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;

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

В результате освоения программы присваивается квалификация «Приготовитель напитков 4 разряда».

## **3. Содержание программы**

Категория слушателей: лица, имеющие профессию «Приготовитель напитков» (3 разряда).

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	промеж. и итогов. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		
1.1	Современные профессиональные технологии. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	2	2	-		Зачет
1.2	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			Зачет
1.3	Составление товарного отчета	4	2	2		
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>30</b>		
2.1	<b>Модуль 1. Организация приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья</b>	12	4	8		Зачет
2.2	<b>Модуль 2 . Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров</b>	34	10	24		Зачет
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа</b>	<b>6</b>			<b>6</b>	<b>Экзамен</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>90</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	промеж. и итогов. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>8</b>				
1.1	Современные профессиональные технологии	2	2	-		Зачет
1.2	Требования охраны труда, техники безопасности. Личная гигиена работника ОП.	4	4	-		Зачет

1.3	Составление товарного отчета					
1.4	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление товарного отчета	2	-	2		
<b>2.</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>30</b>		
2.1	<b>Модуль 1. Организация приготовления напитков, подготовка оборудования, посуды, инструментов, инвентаря и сырья</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		<b>Зачет</b>
	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика оборудования. Правила работы на оборудовании. Характеристика столовой посуды, инструментов и инвентаря для приготовления напитков		2	-		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Ознакомление с правилами работы на оборудовании. Техника безопасности.		-	2		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Ознакомление с посудой, инструментами и инвентарем для приготовления напитков.		-	2		
	<b>Тема 1. 2.</b> Выбор и подготовка сырья для приготовления напитков. Условия и сроки хранения сырья.		2	-		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Ознакомление с сырьем для приготовления напитков. Правила выбора, подготовки и хранения.		-	2		
	<b>Практическое занятие 4.</b> Ознакомление с кулинарными изделиями и полуфабрикатами. Правила подготовки и хранения.		-	2		
2.2	<b>Модуль 2. Приготовление напитков и подготовка сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	<b>22</b>		<b>Зачет</b>
	<b>Тема 2.1.</b> Классификация и ассортимент напитков. Чай. Классификация. Правила заваривания чая. Способы подачи чая. Условия и сроки реализации.		2	-		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Приготовление и способы подачи чая.		-	2		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Приготовление напитков на основе чая.		-	2		
	<b>Тема 2.2.</b> Кофе. Классификация.		2	-		

	Правила приготовления кофе. Способы подачи. Условия и сроки реализации.					
	<b>Практическое занятие 3.</b> Подготовка кофейного зерна: обжарка, виды помола.		-	2		
	<b>Практическое занятие 4-5 .</b> Приготовление и способы подачи кофе.		-	4		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Приготовление напитков на основе кофе.		-	2		
	<b>Тема 2.3.</b> Какао и шоколада. Классификация. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление и подача какао. Напитки на основе какао.		-	2		
	<b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление и подача шоколада.		-	2		
	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление холодных напитков: морсы, фруктово-ягодные напитки. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.		2	-		
	<b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление и подача холодных напитков.		-	2		
	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление национальных напитков.		2			
	<b>Практическое занятие 10-11.</b> Приготовление и подача национальных напитков			4		
	<b>Тема 2.6.</b> Оформление и отпуск сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров (бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов).		2	-		
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен:</b> - проверка теоретических знаний; практическая квалификационная работа	<b>6</b>			<b>6</b>	<b>экзамен</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>				

### 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. Характеристика столовой посуды, инструментов и инвентаря для приготовления напитков  
**Практическое занятие 1.** Ознакомление с правилами работы на оборудовании. Техника безопасности.

**Тема 1.2.** Выбор и подготовка сырья для приготовления напитков. Условия и сроки хранения сырья.

**Практическое занятие 2.** Ознакомление с посудой, инструментами и инвентарем для приготовления напитков.

**Практическое занятие 3.** Ознакомление с сырьем для приготовления напитков. Правила выбора, подготовки и хранения.

**Практическое занятие 4.** Ознакомление с кулинарными изделиями и полуфабрикатами. Правила подготовки и хранения.

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

**Тема 2.1.** Классификация и ассортимент напитков. Чай. Классификация. Правила заваривания чая. Способы подачи чая. Условия и сроки реализации.

**Практическое занятие 1.** Приготовление и способы подачи чая.

**Практическое занятие 2.** Приготовление напитков на основе чая.

**Тема 2.2.** Кофе. Классификация. Правила приготовления кофе. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

**Практическое занятие 3.** Подготовка кофейного зерна: обжарка, виды помола.

**Практическое занятие 4-5.** Приготовление и способы подачи кофе

**Практическое занятие 6.** Приготовление напитков на основе кофе.

**Тема 2.3.** Какао и шоколада. Классификация. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

**Практическое занятие 7.** Приготовление и подача какао. Напитки на основе какао

**Практическое занятие 8.** Приготовление и подача шоколада.

**Тема 2.4.** Приготовление холодных напитков: морсы, фруктово-ягодные напитки. Правила приготовления. Способы подачи. Условия и сроки реализации.

**Практическое занятие 9.** Приготовление и подача холодных напитков

**Тема 2.5.** Приготовление национальных напитков.

**Практическое занятие 10-11.** Приготовление и подача национальных напитков

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

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

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 день	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»
2 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.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015.-III, 48 с.

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

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

ГОСТ 30389 - 2017 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- 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, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2018. — 544 с.

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, 2016. – 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 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 итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

## **7. Составители программы**

Фомина Т.В., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ