

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.  
\_\_\_\_\_ 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тюменский колледж производственных и  
социальных технологий»



Шпак Т.Е.  
подпись: \_\_\_\_\_  
« 10 » декабря 2019 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии 17192 Приготовитель напитков - 3 разряд**

**наименование программы: «Купажист безалкогольных напитков»**

г. Тюмень, 2019 год

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**по профессии 17192 Приготовитель напитков - 3 разряд  
наименование программы: «Купажист безалкогольных напитков»**

### **1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

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

#### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 17192 Приготовитель напитков и разработана в соответствии с:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»
- профессиональным стандартом Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н).

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

**Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд**

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

В результате освоения программы слушатель должен:

##### **Знать:**

3-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

3-2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3-4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, использованных в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

3-6 Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования;

3-7 Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров.

**Уметь:**

У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении напитков и кулинарных изделий;

У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве напитков и кулинарных изделий;

У-4 Готовить по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чай, кофе, какао.

У-5 Обжаривать, подсушивать и молоть кофейные зерна.

У-6 Разливать готовые напитки на порции.

У-7 Отпускать приготовленные напитки, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе.

У-8 Получать и хранить продукты.

**Владеть трудовыми действиями(ТД1):**

ТД1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструментами и регламентами организации питания;

ТД2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

ТД3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

ТД4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиях хранения;

ТД5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

ТД6 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

**Содержание программы:**

Категория слушателей: школьники

Трудоемкость обучения: 48 ак. часов.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов из них:	В том числе				Лабораторные занятия	промежуточный и итоговый контроль	консультации
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн			
1	2	3	4		5		6		
1	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>					
1.1.	Раздел 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	4	-	4					
1.2.	Раздел 2. Технология производства холодных и горячих напитков	8	8						
2.	<b>Практическое обучение</b>	<b>32</b>							
2.1.	Раздел 3. Приготовление холодных и горячих напитков	32			32				
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>						4	
	Тестирование	1						1	
	Демонстрационный экзамен	3						3	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>32</b>			<b>4</b>	

### 3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/ знания/ТД
<b>I.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>8</b>	<b>4</b>	
	<b>Раздел 1.</b> Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;	-	1	З-1; У-3
		1.2 Требования безопасности к технологическому оборудованию	-	1	З-4; У-1
		1.3 Особенности пожароопасности пищевых предприятий	-	1	З-5
		1.4 Производственная санитария и гигиена труда	-	1	З-3; У-2
	<b>Раздел 2.</b> Технология производства холодных и горячих напитков	2.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков, сырье для их производства	2	-	З-7
		2.2 Особенности технологии производства холодных и горячих напитков	2	-	З-2; З-6; У-4; У-5
		2.3 Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков	2	-	З-7; У-6
		2.4 Правила хранения и отпуска сырья	2	-	У-7; У-8
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение</b>		<b>32</b>	-	
	<b>Раздел 3.</b> Приготовление холодных и горячих напитков	<b>Практическая работа №1</b> 1. Приготовление и оформление «Кофе по турецки». 2. Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой».	4	-	ТД.1-ТД.6
		<b>Практическая работа №2</b>	4	-	ТД.1-ТД.6

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление «Кофе по-восточному».</li> <li>2. Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».</li> </ol>			
		<p><b>Практическая работа №3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление кофе с мороженым.</li> <li>2. Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».</li> </ol>	4	-	ТД.1-ТД.6
		<p><b>Практическая работа №4</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым».</li> <li>2. Приготовление и оформление «Горячий цитрус».</li> </ol>	4	-	ТД.1-ТД.6
		<p><b>Практическая работа №5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао».</li> <li>2. Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».</li> </ol>	4	-	ТД.1-ТД.6
		<p><b>Практическая работа №6</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде».</li> <li>2. Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом».</li> </ol>	4	-	ТД.1-ТД.6
		<p><b>Практическая работа №7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление «Тропическое» какао».</li> <li>2. Приготовление и оформление «Какао-флип».</li> </ol>	4	-	ТД.1-ТД.6
		<p><b>Практическая работа №8</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и оформление «Коктейль Какао с вишней».</li> <li>2. Приготовление и оформление «Классическое какао».</li> </ol>	4	-	ТД.1-ТД.6

	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>3</b>	<b>1</b>	ТД.1-ТД.6
	Тестирование			1	
	Демонстрационный экзамен		3		
		<b>Всего</b>	<b>43</b>	<b>5</b>	

### 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела
1 неделя	Теоретическое обучение. Раздел 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания (Он-лайн) Раздел 2. Технология производства холодных и горячих напитков (п.2.1; п.2.2)
2 неделя	Теоретическое обучение. Раздел 2. Технология производства холодных и горячих напитков (п.2.3; п.2.4) Практическое обучение. Практическая работа №1
3 неделя	Практическая работа №2; Практическая работа №3
4 неделя	Практическая работа №4; Практическая работа №5
5 неделя	Практическая работа №6; Практическая работа №7
6 неделя	Практическая работа №8 Тестирование Демонстрационный экзамен
* Точный порядок реализации разделов обучения определяется в расписании занятий.	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»	Теоретические занятия	– Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro)+Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); – рабочие места обучающихся – 15 шт.; маркерная доска
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Практические работы	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP барная стойка АРТ-35 коктейльный стол, модель С-9 стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех стулья, Модель LS309 В



		<p>стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер)  Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая)  <u>Инструменты:</u> чашки кофейные  чашка айриш кофе  чашка чайная  столовые приборы  <u>Расходные материалы:</u> перчатки;  салфетки;  ветошь нетканая;  полотенца бумажные;  трубочки коктейльные</p>
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Итоговая аттестация	<p>Общее оснащение рабочих мест  <u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5  машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP  барная стойка АРТ-35  коктейльный стол, модель С-9  стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех  стулья, Модель LS309 В  стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер)  Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая)  <u>Инструменты:</u> чашки кофейные  чашка айриш кофе  чашка чайная  столовые приборы  <u>Расходные материалы:</u> перчатки;  салфетки;  ветошь нетканая;  полотенца бумажные;  трубочки коктейльные</p>

## 4.2 Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные акты:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Основная литература:

3. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А.

- Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
5. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.
  6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
  7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
  8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
  9. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
- Дополнительная литература:
10. Методическое пособие «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriya/582767-1-teoreticheskiy-kurs-kofe-metodicheskoe-posobie-dlya-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlya.php>
  11. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>
  12. Производство чая: технология изготовления и ферментации, используемое сырье. Электронный ресурс [Режим доступа] <https://kofechay.com/>
  13. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>
  14. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>
  15. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru.>

## **5. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам любого из видов промежуточной аттестации, выставляются отметки по двухбалльной шкале «зачтено», «не зачтено».

Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) демонстрационный экзамен по компетенции;
- 2) тестирование.

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» включает в себя:

Модуль №1

Задания для проведения демонстрационного экзамена:

- Время выполнения – 4 часа;

Модуль 1	«Капучино»
Описание	Приготовить 1 порцию горячего кофе с молоком и корицей
Подача	Объем напитка - минимум 180 мл. максимум 200 мл. Напиток подается в керамической подогретой чашке, пенка должна быть на уровне ее края. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается!!!
Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Пример тестового задания:

1. Какой из перечисленных видов чая дает самый ароматный настой)
  - а) листовой;
  - б) гранулированный;
  - в) мелкий;
  - г) в пакетиках.
2. От чего зависит вкус и аромат кофейных зерен?
  - а) от района произрастания;
  - б) от сорта кофейного дерева;
  - в) от степени обжаривания;
  - г) от всех перечисленных факторов.
3. Вставьте пропущенные слова и цифры.
  - а) В промышленных масштабах культивируют два основных биологических вида кофе: ... и ....
  - б) В каждом кофейном плодике находятся по ... кофейных зерна.
  - в) Для улучшения вкуса и аромата и придания коричневой окраски зеленые кофейные зерна ....
  - г) Натуральный жареный кофе вырабатывают двух видов: ... и ... .

## 6. Составители программы

Сергеева Мария Ивановна, эксперт открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019

Ворон Елена Леонидовна, эксперт открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019