

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.

подпись

«16» декабря 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

«16» декабря 20 19 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«КУПАЖИСТ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«КУПАЖИСТ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ»

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего различного возраста 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 по профессии.

2. Требования к результатам повышения квалификации.

Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н)
- спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

3-2 Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания

3-3 Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.

3-4 Необходимые дополнения к напиткам

3-5 Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков

3-6 Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей прочими напитками

3-7 Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования

3-8 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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 (ТД):

ТД 1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструментами и регламентами организации питания

ТД 2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию

ТД 3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию

ТД 4 Упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиях хранения

ТД 5 Подготовка по заданию пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД 6 Приготовление горячих напитков по заданию.

Содержание программы:

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	2	2	–	–	–	–
2.	Тема 2. Технология производства холодных и горячих напитков	4	4	–	–	–	–
3.	Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков	24	–	24	–	–	–
	Консультации	2	–	–	–	–	2
	Демонстрационный экзамен	4	–	–	–	4	–
	ИТОГО:	36	6	24	–	4	2

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения / знания / трудовые действия
1	Тема 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	<p>Содержание</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Требования безопасности к технологическому оборудованию. Производственная санитария и гигиена труда</p>	2	3-1, 3 -7, 3-8
2.	Тема 2. Технология производства холодных и горячих напитков	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков, сырье для их производства. Особенности технологии производства холодных и горячих напитков. Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков. Правила хранения и отпуска сырья</p>	4	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7
3.	Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков	<p>Практическая работа № 1</p> <p>Приготовление и оформление «Кофе по-турецки»</p> <p>Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой»</p>	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
		<p>Практическая работа № 2</p> <p>Приготовление и оформление «Кофе по- восточному»</p> <p>Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай»</p>	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
		<p>Практическая работа № 3</p> <p>Приготовление и оформление кофе с мороженым</p> <p>Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей»</p>	4	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
		<p>Практическая работа № 4</p> <p>Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и</p>	4	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8,

	ванильным мороженым» Приготовление и оформление «Горячий цитрус»		ТД-1 – ТД-6
	Практическая работа № 5 Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао» Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином»	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
	Практическая работа № 6 Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде» Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом»	4	У-1, У-2, У-3, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
	Практическая работа № 7 Приготовление и оформление «Тропическое» какао» Приготовление и оформление «Какао-флип»	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
	Практическая работа № 8 Приготовление и оформление «Коктейль Какао с вишней» Приготовление и оформление «Классическое какао»	4	У-1, У-2, У-3, У-4, У-6, У-7, У-8, ТД-1 – ТД-6
	Консультации	2	
	Демонстрационный экзамен	4	ТД-1 – ТД-6
	Всего	36	

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

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 день	Тема 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания Тема 2. Технология производства холодных и горячих напитков Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков
2-4 день	Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков
5 день	Итоговая аттестация – Демонстрационный экзамен
* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) 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. EKS I серии IPD, мод. IPD 5 машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP барная стойка APT-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
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EKS1 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

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
- 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:

- 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.
- 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.
- 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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:

1. 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>

2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>

3. Производство чая: технология изготовления и ферментации, используемое сырье. Электронный ресурс [Режим доступа] <https://kofechay.com/>

4. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>

5. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>

6. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru.>

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде демонстрационного экзамена. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по четырех балльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно»). Итоговая аттестация включает в себя:

1) демонстрационный экзамен по компетенции;

2) тестирование.

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис» включает в себя:

Модуль №1

Задания для проведения демонстрационного экзамена:

– Время выполнения – 4 часа;

Модуль 1	
Часть А	«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	– Используйте ингредиенты с общего стола

ингредиенты	– 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
Часть В	«Махито безалкогольный»
Описание	Приготовить 1 порцию махито безалкогольный
Подача	Объем напитка – минимум 180 мл. максимум 200 мл. Напиток подается в стакане, лед, мята и лайм равномерно распределены по стакану 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 даёт самый ароматный настой?
 - а) листовой;
 - б) гранулированный;
 - в) мелкий;
 - г) в пакетиках.

2. От чего зависит вкус и аромат кофейных зёрен?
 - 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, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (эксперт Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019)

Ворон Елена Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (эксперт Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019)

Савченко Айрат Алексеевич, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»