

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 » 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

« 16 » 20 19 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ТИТЕСТЕР»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ТИТЕСТЕР»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

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 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- 3-2 Характеристики различных видов продукции бара, требования к их качеству и безопасности, условиям хранения
- 3-3 Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей напитками (в т.ч. чаем)
- 3-4 Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания
- 3-5 Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.
- 3-6 Необходимые дополнения к напиткам
- 3-7 Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков
- 3-8 Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования

3-9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

У-1 Подавать и убирать различные виды чая

У-2 Приготовить и сервировать разные чаи

У-3 Сервировать чай на банкетах и приемах

У-4 Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания

У-5 Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками

У-6 Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

Владеть трудовыми действиями (ТД1):

ТД1 Разработка чайного меню

ТД2 Обслуживание гостей предприятий питания напитками.

Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Теоретические основы приготовления чая и травяных сборов	10	10	–	–	–	–
2.	Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов	22	–	–	22	–	–
	Зачет	4	–	–	–	4	–
	ИТОГО:	36	10	–	22	4	–

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ТД
1.	Раздел 1. Теоретические основы приготовления чая и травяных сборов		10	
1.1	Тема 1.1. История возникновения чая	Содержание История возникновения чая	1 1	3-1
1.2	Тема 1.2. Нормативно-правовое обеспечение деятельности организаций питания	Содержание Нормативно-правовое обеспечение деятельности организаций питания	1 1	
1.3	Тема 1.3. Классификация и основные характеристики чая и травяных сборов	Содержание	4	3-2, 3-4
		Классификация и основные характеристики чая	2	
		Классификация и основные характеристики травяных сборов	2	
1.4	Тема 1.4. Технологии заваривания чая, травяных сборов	Содержание	2	3-5, 3-6, 3-8, 3-9
		Технологии заваривания чая, травяных сборов	1	
		Посуда и инвентарь, используемые для приготовления чая и травяных сборов	1	
1.5	Тема 1.5. Влияние чая на организм человека	Содержание	2	3-2, 3-4
		Полезные свойства чая	1	
		Негативное воздействие чая	1	
2.	Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов		22	
2.1	Тема 2.1. Приготовление чая и травяных сборов	Лабораторные работы	16	У-2, У-4, У-5, У-6, ТД 1
		Лабораторная работа № 1 Заваривание чаев традиционным способом	2	
		Лабораторная работа № 2 Заваривание черных чаев	2	
		Лабораторная работа № 3 Заваривание зеленых чаев	2	
		Лабораторная работа № 4 Заваривание красных чаев	2	
		Лабораторная работа № 5 Заваривание белых, желтых чаев	2	
		Лабораторная работа № 6 Заваривание чая Улун	2	
		Лабораторная работа № 7 Заваривание чая Пуэр	2	

		Лабораторная работа № 8 Заваривание травяных сборов	2	
2.2	Тема 2.2. Чайная церемония	Лабораторные работы	4	3-3, 3-7, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, ТД 1, ТД 2
		Лабораторная работа № 9 Китайская чайная церемония Гун Фу Ча	2	
		Лабораторная работа № 10 Японская чайная церемония	2	
2.3	Тема 2.3. Дегустация чая	Лабораторные работы	2	
		Лабораторная работа № 11 Дегустация чая	2	
	Зачет		4	
		Всего	36	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения разделов)

Период обучения (дни)*	Наименование раздела, модуля
1 день	Раздел 1. Теоретические основы приготовления чая и травяных сборов
2 день	Раздел 1. Теоретические основы приготовления чая и травяных сборов Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов
3 день	Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов
4 день	Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов
5 день	Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов
6 день	Раздел 2. Приготовление чая и травяных сборов Итоговая аттестация: Зачет
* Точный порядок реализации разделов, тем 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; - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - компьютер, МФУ - маркерная доска
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Лабораторные работы	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 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» горелки <u>Инструменты:</u> заварочные чайники чайные пары столовые приборы <u>Расходные материалы:</u> разные виды чая травяные сборы перчатки салфетки ветошь нетканая полотенца бумажные
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Зачет	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 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» горелки <u>Инструменты:</u> заварочные чайники

		чайные пары столовые приборы <u>Расходные материалы:</u> разные виды чая травяные сборы перчатки салфетки ветошь нетканая полотенца бумажные
--	--	---

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:

1. 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.
2. 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.
3. 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. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Синицына, Е.С. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

Дополнительная литература:

1. Производство чая: технология изготовления и ферментации, используемое сырье. Электронный ресурс [Режим доступа] <https://kofechay.com/>
2. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>
3. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru/>
4. 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 программы повышения квалификации и проводится в виде зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале «зачтено», «не зачтено».

Типовые задания для зачета

Задание № 1

1. Идентифицировать чай Улун из представленных образцов.
2. Заварить чай по специальной технологии заваривания чая Улун.
3. Оформить подачу чая Улун.

Задание № 2

1. Идентифицировать желтый чай из представленных образцов.
2. Заварить чай по специальной технологии заваривания желтого чая.
3. Оформить подачу желтого чая.

Задание № 3

1. Идентифицировать белый чай из представленных образцов.
2. Заварить чай по специальной технологии заваривания белого чая.
3. Оформить подачу белого чая.

Задание № 4

1. Идентифицировать чай Маттэ из представленных образцов.
2. Заварить чай по специальной технологии заваривания чая Маттэ.
3. Оформить подачу чая Маттэ.

Задание № 5

1. Идентифицировать злeный чай из представленных образцов.
2. Заварить чай по специальной технологии заваривания зеленого чая.
3. Оформить подачу зеленого чая.

Задание № 6

1. Идентифицировать чай Пуэр из представленных образцов.
2. Заварить чай по специальной технологии заваривания чая Пуэр.
3. Оформить подачу чая Пуэр.

6. Составитель программы

Лаптева Татьяна Викторовна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»