

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

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



Т.Е.Шлак  
« 17 » 20 20 г.

**Программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда**

**наименование программы  
«Миксолог безалкогольных напитков»**

г. Тюмень, 2020 год

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
  - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
  - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Учебно-тематический план
  - 3.3. Тематический план и содержание практическое обучения
  - 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
  - 5.1. Законодательные и нормативные документы
  - 5.2. Основная литература
  - 5.3. Дополнительная литература
  - 5.4. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
  - 6.1. Промежуточная аттестация
  - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

**Программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда,**

**наименование программы  
«Миксолог безалкогольных напитков»**

**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

Цель программы профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки - осуществление мероприятий по профессиональной ориентации лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях, а также обучения их первой профессии.

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда.

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда, развитие имиджа региона как территории гостеприимства.

Опережающее обучение достигается включением в программу международных требований к профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда, отраженных в стандарте компетенции Ресторанный сервис (техническое описание компетенции Ворлдскиллс «Ресторанный сервис»), а также формированием первоначальных навыков дизайна и декорирования безалкогольных напитков.

**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 17192 Приготовитель напитков, и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "Об образовании в Российской Федерации";

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями и дополнениями);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального

обучения" (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г., 20 января, 26 мая, 27 октября 2015 г.

– единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N30. 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:

### **2.2.1. Знать:**

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

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

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

З-4. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

З-5. Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования;

З-6. Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров.

### **2.2.2. 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. Разливать готовые напитки на порции.

### **2.2.3. Владеть профессиональными компетенциями**

ПК-1 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК-2 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара

### **2.2.4. Владеть трудовыми действиями:**

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 повара;

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

ТД.4 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

## **Содержание программы**

Категория слушателей: Обучающиеся общеобразовательных учреждений 6-11 классов.

Трудоемкость обучения: 56 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

### 3. Структура и содержание программы

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе				промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля		
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:					Лабораторные занятия	
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>I.</b>	<b>Курс ЦОПП</b>										
	Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	6		6							
<b>II.</b>	<b>Курс ПОО</b>										
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>20</b>		<b>5,5</b>		<b>12</b>		<b>1,5</b>			
1.1	Модуль 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	1,5		1,5				0,5			зачет
1.2	Модуль 2. Технология производства холодных и горячих напитков	17		5		12		1			Зачет
<b>2</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>24</b>				<b>24</b>					
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>									
3.1	Консультация	2							<b>2</b>		
3.2	Тестирование	1						1			Квалификационный экзамен
3.3	Демонстрационный экзамен	3						3			
	<b>ИТОГО:</b>	<b>56</b>		<b>12,5</b>		<b>36</b>		<b>5,5</b>	<b>2</b>		

### 3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/ знания/ПК
	Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»		–	6	
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>				
1.1	<b>Модуль 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания</b>				
1.1.1	Тема 1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, производственная санитария и гигиена труда	<b>Содержание</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Производственная санитария и гигиена труда.		1	3-1, 3-3, 3-4
1.2.	Тема 2. Требования безопасности к технологическому оборудованию, особенности пожароопасности пищевых предприятий	<b>Содержание</b> Требования безопасности к технологическому оборудованию. Особенности пожароопасности пищевых предприятий		0,5	3-4, 3-5
	<b>Зачет по модулю 1.</b>			0,5	
1.2	<b>Модуль 2. Технология производства холодных и горячих напитков</b>				
2.1.1	Тема 1. Классификация, ассортимент, технологии производства холодных напитков, сырье для их производства	<b>Содержание</b>		1	3-2, 3-6
		Классификация, ассортимент холодных напитков, сырье для их производства. Особенности технологии производства холодных напитков.			
		<b>Практическое занятие 1.</b>		3	У-1 – У-5
		Разработка рецептур и приготовление холодных напитков из предложенного ассортимента продуктов. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.			

2.2.	Тема 2.2. Классификация, ассортимент, технологии производства горячих напитков, сырье для их производства	<b>Содержание</b>		1	3-2, 3-5, 3-6
		Особенности технологии производства горячих напитков. Классификация, ассортимент горячих напитков.			
		<b>Практическое занятие 2.</b>		3	У-1 – У-5
		Разработка рецептур и приготовление горячих напитков из предложенного ассортимента продуктов. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.			
2.3.	Тема 2.3. Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков	<b>Содержание</b>		1	3-2, 3-5, 3-6
		Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков			
		<b>Практическое занятие 3.</b>		2	У-1 – У-5
		Техника подачи холодных и горячих напитков			
2.4.	Тема 2.4. Правила хранения и отпуска сырья	<b>Содержание</b>		2	3-2, 3-5, 3-6
		Виды сырья для приготовления напитков. Правила хранения и отпуска сырья			
		<b>Практическое занятие 4.</b>		4	У-1 – У-5
		Создание своего безалкогольного напитка (коктейль, чай, кофе) и его презентация с помощью программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator, MS PowerPoint			
	Зачет по модулю 2			1	
<b>II.</b>	<b>Практическое обучение</b>			<b>24</b>	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
<b>III.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>			<b>6</b>	
	Консультация			2	
	<b>Квалификационный экзамен:</b>			<b>4</b>	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
	Тестирование			1	
	Демонстрационный экзамен			3	
			<b>Всего</b>	<b>56</b>	



### 3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
<b>ПО.00</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>24</b>	
ПО.01	1.Приготовление и оформление «Кофе по-турецки». 2.Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой».	4	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.02	1.Приготовление и оформление «Кофе по- восточному». 2.Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».	4	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.03	1.Приготовление и оформление кофе с мороженым. 2.Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».	4	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.04	1.Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым». 2.Приготовление и оформление «Горячий цитрус».	4	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.05	1.Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао». 2.Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».	2	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.06	1.Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде». 2.Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом».	2	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.07	1.Приготовление и оформление «Тропическое» какао». 2.Приготовление и оформление «Какао-флип».	2	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4
ПО.08	1.Приготовление и оформление «Коктейль Какао с вишней». 2.Приготовление и оформление «Классическое какао».	2	ПК-1, ПК-2 ТД1-ТД4

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
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, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

#### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Теоретические занятия	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Практические, лабораторные Занятия. Демонстрационный экзамен	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - Весы настольные электронные; - Плита электрическая; - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Слайсер; - Куттер (для тонкого измельчения продуктов); - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Газовая горелка (для карамелизации); - Стол производственный с моечной ванной; - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная Инструменты: - ножи; -набор инструментов для карвинга; - разделочные доски; - гастроемкости; - венчики; - лопатки Расходные материалы: - перчатки; - салфетки; - шпажки коктейльные для украшения; - ветошь нетканая;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- полотенца бумажные;</li> <li>- пищевая пленка;</li> <li>- фольга;</li> <li>- пергаментная бумага;</li> <li>- трубочки коктейльные</li> </ul>
--	--	---

## **5. Учебно-методическое обеспечение программы**

### **5.1. Законодательные и нормативные документы:**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями от 9 января 1996 г. 1Ч9 2-ФЗ);
2. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.);
3. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению

### **5.2. Основная литература:**

1. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
2. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

### **5.3. Дополнительная литература:**

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура взаимодействия: учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 64 с. – (Торговля, сервис).
2. Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012 – 200 с.
3. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / Г.М. Шеламова. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.

### **5.4. Электронные ресурсы:**

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

- техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;
- конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Ресторанный сервис»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Ресторанный сервис».

## **6. Оценка качества освоения программы**

### **6.1. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено» / «не зачтено».

## **1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 1**

### **1.Охрана труда включает в себя:**

- а) Вопросы трудового законодательства;
- б) Вопросы уголовного законодательства;
- в) Вопросы техники безопасности;
- г) Вопросы пожарной безопасности;
- д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

### **2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?**

- а) Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
- б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
- в) Уголовный кодекс.

### **3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)**

- а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
- б) Уголовные основы регулирования отношений;
- в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

### **4. На что направлен трудовой кодекс РФ?**

- а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

### **5. Законодательство об охране труда содержит:**

- а) Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;
- б) Положения о требованиях безопасности;
- в) Положения об ответственности за состояние условий труда;
- г) Положения о нормировании труда;
- д) Положения о спортивных соревнованиях.

### **6. На кого распространяется действие законодательства РФ?**

- а) На работодателей;
- б) Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;
- в) Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и иной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;
- г) Военнослужащих;
- д) На безработных;
- е) На всех граждан РФ.

### **7. Законодательство об охране труда содержит:**

- а) Положения об организации управления охраны труда, трудового процесса;
- б) Положения о требованиях безопасности;
- в) Положения об ответственности за состояние условий труда;
- г) Положения о нормировании труда;
- д) Положения о спортивных соревнованиях.

## **2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 2**

### **1.Родина какао - ...**

- 1) Китай
- 2) Южная Америка
- 3) Эфиопия

**2. К горячим напиткам относятся:**

- 1) кофе
- 2) какао
- 3) морс
- 4) чай
- 5) кисель

**3. Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках по:**

- 1) 200 г
- 2) 75-100 г
- 3) 500 г

**4. Выберите сорт кофе?**

- 1) индийский
- 2) цейлонский
- 3) арабский

**5. Родиной кофе является:**

- 1) Китай
- 2) Южная Америка
- 3) Эфиопия

**6. Чай, в зависимости от того из каких чаинок он сделан и как обработан, бывает следующих разновидностей и типов:**

- 1) крупнолистовой
- 2) малиновый
- 3) гранулированный
- 4) байховый
- 5) экстрагированный
- 6) прессованный

**7. Определить по виду растения приготавливаемый напиток. Плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...**

- 1) чай
- 2) кофе
- 3) коктейль 4) какао

**8. К кофейной посуде относятся:**

- 1) чайник
- 2) молочник
- 3) турка
- 4) кофейник

**9. Определите сорт чая:**

- 1) индийский
- 2) арабский

**10. Чай содержит кофеин?**

- 1) да
- 2) нет

**Эталон ответов: Модуль 1**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7
Вариант ответа	а,б,в,г	а,б	а	а	а,б,в,г	а,б,в,г	а

## Эталон ответов: Модуль 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	2	1,2,4	2	3	3	3,4,5,6	4	3,4	1	1

### 6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы. Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из

- тестирования,
- демонстрационного экзамена по профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда, компетенции Ворлдскиллс «Ресторанный сервис» и включает задания по модулям:

По результатам любого из видов итоговой аттестации, выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

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

Модуль №1

Задания для проведения демонстрационного экзамена:

- Время выполнения – 3 часа

Модуль 1	Приготовление холодных и горячих напитков
Описание	Приготовить 1 порцию фантазийного чая
Подача	Объем напитка - минимум 180 мл. максимум 200 мл. 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

### ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

#### 1) Типовые задания для проведения итогового тестирования

##### 1.Фраппе-это...

- А. напиток в котором мороженое взбивается вместе с остальными ингредиентами
- Б. напиток с мороженым, которое укладывают сверху

##### 2. Какие ингредиенты входят в состав напитка «Петровский»?

- А. мёд, сахар, гвоздика, корица, кардамон, лавровый лист, облепиха.
- Б. хлебный квас, мёд, корень хрена

- 3. Какова норма отпуска кофе натурального?**  
 А. 50...75 г;  
 Б. 45... 100 г;  
 В. 100... 150 г.
- 4. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?**  
 А. теряют аромат;  
 Б. поглощают посторонние запахи;  
 В. разрушаются вкусовые вещества.
- 5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту?**  
 А. более кислым;  
 Б. более сладким;  
 В. кисло-сладким.
- 6. Родина какао - ...**  
 А. Китай Б. Южная Америка В. Эфиопия
- 7. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?**  
 А. Красящие;  
 Б. Дубильные;  
 В. Алкалоид кофеин?
- 8. Подача кофе по-восточному**  
 А. С молочными пенками от топлёного молока  
 Б. Со взбитыми сливками  
 В. В турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой
- 9. К горячим напиткам относятся**  
 А. Чай, кофе, коктейль  
 Б. Чай, кофе, какао;  
 В. Чай, лимонад, кофе;
- 10. Горячие напитки**  
 А. готовят перед употреблением  
 Б. заваривают заранее;  
 В. хранят длительно;

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	а	а	б	в	в	в	в	б	а

**Составитель(и) программы:**

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»,  
 (эксперт по компетенции «Ресторанный сервис»)

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж  
 производственных и социальных технологий».

**Эксперт программы** – методист ЦОПП Морозова Н.Л.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

**к программе профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии  
17192 Приготовитель напитков- 3 разряд**

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



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

### Модуль Технология производства холодных и горячих напитков

**Тема** Классификация, ассортимент, технологии производства холодных напитков, сырье для их производства

### Практическое занятие (ПО) № 1

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по использованию оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных напитков

**Наименование работ:** Знакомство рабочим местом, с оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления холодных напитков

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Соковыжималка	1	1	Шт.
2	Бокал хайбол	1	1	Шт.
3	Бокал Айриш	1	1	Шт.
4	Миксер	1	1	Шт.
5	Блендер	1	1	Шт.
6	Льдогенератор	1	1	Шт.
7	Холодильник бытовой	1	1	Шт.

**Задание:** Познакомиться с работой оборудования, с посудой и инвентарём для приготовления холодных напитков.

#### Технология(и) выполнения:

1. Рабочее место для приготовления холодных напитков
2. Устройство и работа блендера, миксера.
3. Устройство и работа льдогенератора.
4. Посуда и инвентарь для приготовления холодных напитков.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### Модуль Технология производства холодных и горячих напитков

Тема Классификация, ассортимент, технологии производства горячих напитков, сырье для их производства

### Практическое занятие (ПО) № 2

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по использованию оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих напитков

**Наименование работ:** Знакомство рабочим местом, с оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления горячих напитков

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофемашина	1	1	Шт.
2	Кофемолка	1	1	Шт.
3	Темпер	1	1	Шт.
4	Чашка кофейная с блюдцем	1	1	Шт.
5	Чашка чайная с блюдцем	1	1	Шт.
6	Бокал айриш	1	1	Шт.
7	Турка	1	1	Шт.
8	Плита электрическая	1	1	Шт.
9	Чайник заварной	1	1	Шт.
10	Пресс	1	1	Шт.

**Задание:** Познакомиться с оборудованием, с посудой и инвентарём для приготовления горячих напитков.

#### Технология(и) выполнения:

1. Рабочее место для приготовления горячих напитков.
2. Детали кофемашины
3. Кофемолка и ее устройство.
4. Посуда и инвентарь для приготовления горячих напитков.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ (подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

**Модуль** Технология производства холодных и горячих напитков  
**Тема** Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков

### Практическое занятие (ПО) № 3

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по правилам сервировки и подачи холодных и горячих напитков

**Наименование работ:** Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Чайник доливной	1	1	Шт.
2	Чайник заварной	1	1	Шт.
3	Пара чайная	1	1	Шт.
4	Пара кофейная	1	1	Шт.
5	Ложка чайная	1	1	Шт.
6	Ложка кофейная	1	1	Шт.
7	Бокал айриш	1	1	Шт.
8	Бокал хайбол	1	1	Шт.
9	Салфетки бумажные	1	1	Уп.
10	Розетка	1	1	Шт.
11	Сахарница	1	1	Шт.
12	Щипцы для сахара	1	1	Шт.

**Задание:** Познакомиться с основными правилами сервировки и подачи холодных и горячих напитков

**Технология(и) выполнения:** Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи – 75°С. К горячим напиткам отдельно подают сахар. Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева ставят варенье, мед, джем. Чай подают в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево. Чай зеленый заваривают и подают одним чайником. Кофе приготавливают в специальной посуде – турке или используют кофемашину. Холодные напитки подают при температуре 10-14°С в фужерах, бокалах, кувшинах. Чай холодный подают в стакане хайбол.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ (подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

### Модуль Технология производства холодных и горячих напитков

**Тема** Создание своего безалкогольного напитка (коктейль, чай, кофе) и его презентация с помощью программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator, MS PowerPoint

### Практическое занятие (ПО) №4

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия**  
приобретение навыков приготовления напитков.

**Наименование работ:**

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Adobe Photoshop	5	25	шт
2	Inkscape	5	25	шт
3	Adobe Illustrator	5	25	шт
4	MS PowerPoint	5	25	шт
5		5	25	шт

### Задание:

Приготовить безалкогольный напиток (коктейль, чай, кофе)

Изобразить его графически

Создать презентацию о приготовлении своего напитка

### Технология(и) выполнения:

Рассмотреть способы приготовления напитков

Приготовление и оформление смешанных напитков

### Требования к качеству:

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Гарбар К.М.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Кофе по-турецки». Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой».

### Практическое занятие (ПО) №1

Приготовление и оформление «Кофе по-турецки».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению «Кофе по-турецки».

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Кофе по-турецки».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе	40	200	Гр.
2	Вода	600	3.0	Мл.
3	Сахар	50	250	Гр.
4	Корица	5	25	Гр.
5	Турка	1	1	Шт.

**Задание:** Осуществить приготовление и подачу кофе «Кофе по-турецки».

**Технология(и) выполнения:** Насыпают кофе в турок, кладут сахар и заливают холодной водой до самого узкого места у горлышка. Это позволит достичь минимального соприкосновения кофе с воздухом и максимального насыщения напитка ароматом кофейных зерен. Ставят турку поглубже в разогретый до температуры 350-450° С песок или на разогретую плиту и варят кофе на медленном нагреве. При нагревании частички кофе вместе с горячей водой поднимаются вверх и образуют на поверхности турки корочку, когда вода закипает пузырьки воздуха, прорываются сквозь корочку, формируя пенку. На поверхности образуется светло-коричневая пенка и вода достигла 92-96° С, снимают турку с огня. В кофе добавляют по вкусу: корицу. Ставят кофе в турке еще раз на огонь и доводят до подъема пенки. Кофе по-турецки подают со стаканом воды.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Кофе по-турецки». Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой».

### Практическое занятие (ПО) № 1

Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению «Облепиховый чай с лимоном и мятой».

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Облепиховый чай с лимоном и мятой».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Чай черный	10	50	Гр.
2	Мята свежая	10	50	Гр.
3	Ягоды облепихи	125	625	Гр.
4	Мёд	25	125	Гр.
5	Лимон	25	125	Гр.
6	Чайник заварной	1	5	Шт.
7	Сито	1	5	Шт.
8	Бокал Айриш	5	25	Шт.
9	Мадлер	1	1	Шт.

**Задание:** Осуществить приготовление и подачу «Облепиховый чай с лимоном и мятой».

#### Технология(и) выполнения:

1. Чай, мята, лимон - помещают в чайник заварной.
2. Компоненты заливают кипяченой водой, настаивают 15 минут.
3. Плоды облепихи промывают, толкут с добавлением мёда.
4. Плоды облепихи с мёдом добавляют в чай, настаивают 15 минут.
5. Чай разливают в Бокал Айриш используя сито.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Кофе по- восточному». Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».

### Практическое занятие (ПО) № 2

Приготовление и оформление «Кофе по- восточному».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению «Кофе по- восточному».

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Кофе по- восточному».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе	40	200	Гр.
2	Сахар	75	375	Гр.
3	Вода	525	2,63	Мл.
4	Турка	1	1	Шт.
5	Плита электрическая	1	1	Шт.
6	Чашка кофейная с блюдцем	5	25	Шт.
7	Бокал хайбол	5	25	Шт.
8	Сито	1	1	Шт.

**Задание:** Осуществить приготовление и подачу «Кофе по- восточному»

#### Технология(и) выполнения:

Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Кофе по- восточному». Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».

### Практическое занятие (ПО) № 2

Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению «Холодный персиковый чай».

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Чай черный	25	125	Гр.
2	Вода	800	4,0	Мл.
3	Персики	500	2,5	Гр.
4	Сироп сахарный	200	1,0	Мл.
5	Лимон	2	9	Шт.
6	Лед пищевой	15	75	Шт.
7	Нож	1	1	Шт.
8	Доска	1	1	Шт.
9	Блендер	1	1	Шт.
10	Сито	1	1	Шт.
11	Кувшин	1	1	Шт.
12	Стакан Хайбол	5	25	Шт.
13	Чайник пресс	1	1	Шт.

**Задание:** Осуществить приготовление и подачу «Холодный персиковый чай»

#### Технология(и) выполнения:

1. Чай заварить. Дать остыть.
2. Очистить персики от кожуры и косточек. Взбить в блендере до однородной массы.
3. Пропустить через сито в кувшин.
4. Отжать сок лимона.
5. Добавить в кувшин сахарный сироп, лимонный сок, чай готовый и пищевой лед. Перемешать и ставят в холодильник.
6. Наливают холодный чай в стакан хайбол.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

### Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление и оформление кофе с мороженым. Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».

### Практическое занятие (ПО) № 3

Приготовление и оформление кофе с мороженым

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению кофе с мороженым

**Наименование работ:** Приготовление и оформление кофе с мороженым

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе зерно молотый	40	200	Гр.
2	Мороженое ванильное	250	1,25	Гр.
3	Сахар	75	375	Гр.
4	Вода	0,5	2,5	Мл.
5	Кофемашина	1	1	Шт.
6	Кофемолка	1	1	Шт.
7	Бокал айриш	5	25	Шт.
8	Блюдце	5	25	Шт.
9	Ложка чайная	5	25	Шт.

**Задание:** Осуществить приготовление и подачу кофе с мороженым

**Технология(и) выполнения:** В холдер кофемашины засыпают молотый кофе, утрамбовывают его с помощью темперы, формируя таблетку. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Готовый напиток наливается в чашку через «носик» холдера.

Осуществляется подача – в кофейной чашке для эспрессо

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°С. При отпуске кофе наливают в бокал айриш, кладут шарик мороженого.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ (подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

#### Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление и оформление кофе с мороженым. Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».

#### Практическое занятие (ПО) № 3

Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению облепихового чая с грушей.

**Наименование работ:** Приготовление и оформление Облепихового чая с грушей.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Облепиха	200	1,0	Гр.
2	Груша	150	750	Гр.
3	Сахар	100	500	Гр.
4	Чай черный	25	125	Гр.
5	Вода	1,0	5,0	Мл.
6	Апельсин	250	1,25	Гр.
7	Блендер	1	1	Шт.
8	Сито	1	1	Шт.
9	Доска	1	1	Шт.
10	Нож	1	1	Шт.
11	Сотейник	1	1	Шт.
12	Плита электрическая	1	1	Шт.
13	Чашка с блюдцем	5	25	Шт.

**Задание:** Осуществить приготовление и подачу облепихового чая с грушей.

#### Технология(и) выполнения:

1. Грушу очищают от кожуры и нарезают.
2. Облепиху и кусочки груши измельчают в блендере в пюре.
3. Протирают пюре через сито и перекладывают в сотейник.
4. Апельсин хорошо промывают и снимают цедру лентой (только оранжевую часть).
5. В сотейнике соединяют грушево-облепиховое пюре, сахар, черного листового чая и апельсиновую цедру. Заливают кипятком. Доводят до кипения. Перемешивают и накрывают крышкой и дают настояться 7-10 минут.
6. Процеживают в чашку.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым». Приготовление и оформление «Горячий цитрус».

### Практическое занятие (ПО) № 4

Приготовление и оформление кофе «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым»

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению кофе «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым»

**Наименование работ:** Приготовление и оформление кофе «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым»

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Кофе молотый	75	375	Гр.
2	Какао	15	75	Гр.
3	Вода	750	3,75	Мл.
4	Яичный желток	1	25	Шт.
5	Сахар	100	500	Гр.
6	Мороженное ванильное	250	1,25	Гр.
7	Стружка шоколадная	5	25	Гр.
8	Турка	1	1	Шт.
9	Сито	1	1	Шт.
10	Плита электрическая	1	1	Шт.
11	Ложка для мороженого	1	1	Шт.
12	Бокал айриш	5	25	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать кофе «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым»

#### Технология(и) выполнения:

1. Кофе, какао, сахар засыпают в турок.
2. Заливают холодной водой.
3. Турку ставят на слабый нагрев.
4. Отделяют желток и хорошо растирают с сахаром.
5. Довести кофе до кипения, снять турку с плиты, через полминуты поставить обратно на плиту. Так повторить три раза.
6. В яично-сахарную смесь аккуратно вливают через сито сваренный кофе, постоянно помешивая, чтобы желток не схватился.
7. Переливают в бокал, сверху укладывают шарик ванильного мороженого.
8. Присыпают шоколадной крошкой, подают.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым». Приготовление и оформление «Горячий цитрус».

### Практическое занятие (ПО) № 4

Приготовление и оформление глинтвейна «Горячий цитрус».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению глинтвейна «Горячий цитрус».

**Наименование работ:** Приготовление и оформление глинтвейна «Горячий цитрус»

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Апельсин	250	1,25	Гр.
2	Сахар	100	500	Гр.
3	Корица молотая	5	25	Гр.
4	Гвоздика целая	5	25	Шт.
5	Сок из красного винограда	750	3,75	Мл.
6	Лимон	90	450	Гр.
7	Бокал айриш	5	25	Шт.
8	Соковыжималка	1	1	Шт.
9	Кофемашина	1	1	Шт.
10	Доска	1	1	Шт.
11	Нож	1	1	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать глинтвейн «Горячий цитрус»

**Технология(и) выполнения:**

1. Сок апельсиновый отжимают.
2. Свежевыжатый апельсиновый сок, сахар, корицу, гвоздику и виноградный сок подогревают при помощи струи горячего пара до температуры 75С, до полного растворения сахара.
3. Напиток готовится в бокале айриш, украшают долькой лимона, который нанизывается на край бокала.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао».  
Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».

### Практическое занятие (ПО) № 5

Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению Мексиканского горячего какао

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Молоко	250	1,25	Мл.
2	Вода	250	1,25	Мл.
3	Корица палочка	1	25	Шт.
4	Гвоздика целая	5	25	Шт.
5	Какао	100	500	Гр.
6	Сотейник	1	1	Шт.
7	Плита индукционная	1	1	Шт.
8	Блендер	1	1	Шт.
9	Чашка с блюдцем	5	25	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать Мексиканское горячее какао.

#### Технология(и) выполнения:

1. Молоко вливают в сотейник, нагревают, добавляют палочку корицы и гвоздику.
2. Какао добавляют в молоко. Медленно доводят до кипения, но не кипятят.
3. Переливают молочно-шоколадную смесь в блендер, взбивают до однородности. Напиток становится воздушным.
4. Палочки корицы раскладывают по чашкам, заливают горячим шоколадом и подают

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао».  
Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».

### Практическое занятие (ПО) № 5

Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению чая с имбирем и тмином

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Имбирь корень	25	125	Гр.
2	Вода	1,0	2,5	Мл.
3	Мёд	50	250	Гр.
4	Тмин	25	125	Гр.
5	Сотейник	1	1	Шт.
6	Плита индукционная	1	1	Шт.
7	Розетка	5	25	Шт.
8	Чашка с блюдцем	5	25	Шт.
9	Терка	1	1	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать Чай с имбирем и тмином.

**Технология(и) выполнения:**

1. Имбирный корень очищают и натирают на мелкой тёрке.
2. В сотейник насыпают тмин, добавляют натертый имбирь.
3. Заливают кипятком и ставят на маленький нагрев, как для кофе
4. Выключают через 5 минут, настаивают пару минут, процеживают разливая по чашкам.
5. Чай бледный, приятного кремового цвета, слегка мутноватый от имбиря, приятный со знакомым пряным имбирным ароматом, тмин не ярко выражен.
6. Отдельно в розетке подают с мёд.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

### Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде».  
Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом».

### Практическое занятие (ПО) № 6

Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению Мексиканского шоколада на воде

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Молоко	250	1,25	Мл.
2	Вода	250	1,25	Мл.
3	Корица палочка	1	25	Шт.
4	Гвоздика целая	5	25	Шт.
5	Шоколад черный горький	60	300	Гр.
6	Сотейник	1	1	Шт.
7	Плита индукционная	1	1	Шт.
8	Блендер	1	1	Шт.
9	Чашка с блюдцем	5	25	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать «Мексиканский шоколад на воде»

#### Технология(и) выполнения:

7. Молоко вливают в сотейник, нагревают, добавляют палочку корицы и гвоздику.
8. Шоколад добавляют в молоко. Медленно доводят до кипения, но не кипятят. Шоколад должен полностью раствориться.
9. Переливают молочно-шоколадную смесь в блендер, взбивают до однородности. Напиток становится воздушным!
10. Палочки корицы раскладывают по чашкам, заливают горячим шоколадом и подают

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

### Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде».  
Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом».

### Практическое занятие (ПО) №6

Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению Вишневого чая с апельсином и изюмом

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Вишневый чай с апельсином и изюмом».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Вишня с/м	75	375	Гр.
2	Апельсин	50	250	Гр.
3	Изюм	10	50	Гр.
4	Вода	200	1,0	Мл.
5	Корица	5	25	Гр.
6	Гвоздика	5	25	Шт.
7	Мускатный орех молотый	5	25	Гр.
8	Имбирь молотый	5	25	Гр.
9	Сотейник	1	1	Шт.
10	Плита индукционная	1	1	Шт.
11	Чашка с блюдцем	5	25	Шт.
12	Доска	1	1	Шт.
13	Нож	1	1	Шт.
14	Сито	1	1	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать Вишневый чай с апельсином и изюмом.

#### Технология(и) выполнения:

1. Приготавливают пряности. В сотейнике смешивают все пряности и заливают водой. Нагревают и настаивают под крышкой 10 минут для раскрытия аромата.
2. Вишню и изюм промывают, апельсин нарезают на кружочки.
3. Отвар процеживают, переливают в сотейник. Добавляют вишню, кружочки апельсина и изюм. Нагревают, но не кипятят.
4. Разливают по чашкам.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Тропическое» какао». Приготовление и оформление «Какао-флип».

### Практическое занятие (ПО) №7

Приготовление и оформление «Тропическое какао».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению тропического какао

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Тропическое какао».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Какао	100	500	Гр.
2	Молоко кокосовое	300	1,5	Мл.
3	Корица	5	25	Гр.
4	Вода	100	500	Мл.
5	Финики	15	75	Шт.
6	Мандарин	1	25	Шт.
7	Сотейник	1	1	Шт.
8	Плита индукционная	1	1	Шт.
9	Чашка с блюдцем	5	25	Шт.
10	Блендер	1	1	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать тропическое какао.

#### Технология(и) выполнения:

1. Финики очищают от кожицы
2. Помещают все ингредиенты в блендер и взбивают до образования однородной массы.
3. Переливают в сотейник и немного подогревают
4. Разливают по маленьким чашкам, подают с дольками мандарина.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ (подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

### Модуль Практическое обучение

Тема Приготовление и оформление «Тропическое» какао». Приготовление и оформление «Какао-флип».

### Практическое занятие (ПО) № 7

Приготовление и оформление «Какао-флип».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению «Какао-флип».

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Какао-флип».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Какао порошок	100	500	Гр.
2	Желток яйца	3	15	Шт.
3	Сахар	175	875	Гр.
4	Сливки 10%	375	1,88	Мл.
5	Вода	375	1,88	Мл.
6	Сотейник	1	1	Шт.
7	Плита индукционная	1	1	Шт.
8	Венчик	1	1	Шт.
9	Бокал айриш	5	25	Шт.
10	Миска стеклянная	1	21	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать «Какао-флип»

#### Технология(и) выполнения:

1. Яичный желток взбивают венчиком с сахаром так, чтобы он побелел, и масса немного увеличилась в объеме.
2. Из какао-порошка горячей воды варят какао, добавляют горячие сливки, слегка взбивают венчиком.
3. Небольшое количество напитка добавить к взбитому желтку и еще немного растирают.
4. Смешивают с остальным какао и еще раз взбивают весь объем венчиком.
5. Разливают в подогретый бокал айриш.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ (подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление Коктейль «Какао с вишней».  
Приготовление и оформление «Классическое какао».

### Практическое занятие (ПО) № 8

Приготовление и оформление Коктейль «Какао с вишней».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению коктейля «Какао с вишней»

**Наименование работ:** Приготовление и оформление Коктейль «Какао с вишней».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Какао порошок	100	500	Гр.
2	Молоко	0.5	2,5	Мл.
3	Мороженное пломбир	250	1,25	Гр.
4	Сахар	100	500	Гр.
5	Вишневый сироп	0.5	2,5	Мл.
6	Корица	5	25	Гр.
7	Сотейник	1	1	Шт.
8	Плита индукционная	1	1	Шт.
9	Ложка для мороженого	1	1	Шт.
10	Бокал айриш	5	25	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать коктейль «Какао с вишней»

#### Технология(и) выполнения:

1. Из молока, какао и сахара варят какао. Дают остыть.
2. Размешивают, вливают какао в вишневый сироп
3. Готовый коктейль наливают в бокал айриш.
4. Сверху размещают шарик мороженого. Посыпают корицей.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ (подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

### Модуль Практическое обучение

**Тема** Приготовление и оформление «Коктейль Какао с вишней».  
Приготовление и оформление «Классическое какао».

### Практическое занятие (ПО) № 8

Приготовление и оформление «Классическое какао».

**Цель, задачи лабораторного/практического занятия** Применение знаний по приготовлению и оформлению классического какао

**Наименование работ:** Приготовление и оформление «Классическое какао».

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Какао	125	625	Гр.
2	Молоко	0,9	4,5	Мл.
3	Сахар	125	625	Гр.
4	Вода	0,2	1,0	Мл.
5	Сотейник	1	1	Шт.
6	Плита индукционная	1	1	Шт.
7	Венчик	1	1	Шт.
8	Бокал айриш	5	25	Шт.

**Задание:** Приготовить, оформить и подать классическое какао.

#### Технология(и) выполнения:

1. Смешивают в сотейнике какао с сахаром, добавляют горячую воду.
2. Помешивают, доводят до кипения.
3. Вливают горячее молоко прогревают смесь, но не доводят ее до кипения.
4. Венчиком взбивают какао в течение 20–30 сек. до образования пены.
5. Разливают подогретый бокал айриш.

**Требования к качеству:** Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

Воронова Л.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.