

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Утверждена
приказом № 667
от 26 сентября 2023 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессии
ПРИГОТОВИТЕЛЬ НАПИТКОВ

Квалификация: **3 разряд**

Код профессии: **17192**

Категория работников: **рабочий**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	16
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	17
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	20

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки по рабочей профессии 17192 «Приготовитель напитков» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики приготовителя напитков 3 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Приказа Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессиональным стандартом «Официант, бармен» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г.№ 115н) рег. номер 681;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. № 22 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий" (с действующими изменениями и дополнениями).

Подготовка специалистов должна проводиться в ГБПОУ «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства», имеющего лицензию на ведение образовательной деятельности, и располагающий базой для практического обучения, мастерскую «Ресторанный сервис», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис», имеющих аудитории, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения Moodle (<http://distant.atasp-life.org>).

Продолжительность обучения рассчитана на 80 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель – Садовская Екатерина Игоревна

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель 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.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

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»

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

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- Рецептуры и технологии приготовления напитков;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении напитков;
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, использованных в приготовлении напитков и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования;
- Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции.

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве напитков и кулинарных изделий;
- Готовить по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чай, кофе, какао.

- Обжаривать, подсушивать и молоть кофейные зерна.
- Разливать готовые напитки на порции.
- Отпускать приготовленные напитки, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе.
- Получать и хранить продукты.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 80 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма/очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии «Приготовитель напитков»

Код	17192
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	без предъявлений требований к образованию
Срок обучения	80 часов
Вид выдаваемого документа	свидетельство о профессии рабочего
Уровень квалификации (разряд):	3 разряд

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)					
			Из них		Из них			Недели:					
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1-5	6-10	11-15	16-20		
1.	Общепрофессиональные дисциплины	6											
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	2	1		1		1	2					
1.2.	Этика и психология делового общения	2	1		1		1	2					
1.3.	Охрана труда и техника безопасности	2	1		1		1	2					
2.	Профессиональные дисциплины	16											
2.1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания;	4	2		2		2	4					
2.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	4	2		2		2	4					
2.3.	Технология производства холодных и горячих напитков	8	4		4		4	6	2				
3.	Практическое обучение	48											
3.1.	Учебная практика	48		48					18	20		10	
4.	Промежуточная аттестация	2											2
5.	Консультация	4											4
6.	Квалификационный экзамен	4											4
	ИТОГО:	80						20	20	20		20	

* - при очной форме обучения

** - при дистанционной форме обучения

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения Общепрофессиональные дисциплины

1.1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

Тема	Количество часов
Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.	1
Основы рыночной экономики и предпринимательства.	0,5
Самостоятельная работа по теме «Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности»	0,5
Всего	2

Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли.

Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

1.2. Этика и психология делового общения

Тема	Количество часов
Понятие об этике и психологии делового общения	0,5
Психологические аспекты коммерческой деятельности. Коммерческая деятельность и этика	0,5
Деловая этика	0,5
Самостоятельная работа по теме «Этика и психология делового общения»	0,5
Всего	2

Понятие об этике и психологии делового общения.

Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения.

Психологические аспекты коммерческой деятельности.

Психические процессы, их влияние на покупательский спрос: внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение. Психотипы сотрудников по темпераменту и

характеру и их учет в деятельности. Мотивация коммерческой деятельности. Роль предпринимательства в формировании жизненных ориентиров.

Коммерческая деятельность и этика.

Понятие «профессиональная этика», история. Этические основы деловой культуры.

Деловая этика.

Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива. Структура коллектива. Стили управления коллективом.

1.3. Охрана труда и техника безопасности

Тема	Количество часов
Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	0,5
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	1
Самостоятельная работа по теме «Охрана труда и техника безопасности»	0,5
Всего	2

Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятии общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность. Обучение персонала.

Профессиональные дисциплины

2.1. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания

Тема	Количество часов
СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания	2
Программы предварительных условий(ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции	0,5
ХАССП на предприятиях общественного питания	1
Самостоятельная работа по теме «Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания»	0,5
Всего	4

СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания

– СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

– ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
- ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
- ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
- ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
- ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
- ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции

Понятие программы предварительных условий.

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Требования к организациям общественного питания.

ХАССП на предприятиях общественного питания

Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания

Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания

2.2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения

Тема	Количество часов
Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов	0.5
Пищевые заболевания микробной природы	0.5
Личная гигиена работников производства	0,5
Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре	0,5
Условия приготовления и хранения кремовых изделий	1
Самостоятельная работа по теме «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения»	1
Всего	4

Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формирование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация.

Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение

Методы консервирования продовольственных товаров

Пищевые заболевания микробной природы

Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;

Возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

Личная гигиена работников производства

Правила личной гигиены работников пищевых производств

Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

2.3. Технология производства холодных и горячих напитков

Тема	Количество часов
Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков, сырье для их производства	2
Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков	2
Самостоятельная работа по теме « Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков»	1
Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков	1
Самостоятельная работа по теме «Основные правила	1

сервировки и подачи холодных и горячих напитков»	
Правила хранения и отпуска сырья	1
Всего	8

Практическое обучение

Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (48)
Практическая работа № 1 Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской Приготовление и оформление «Кофе по-турецки». «Облепиховый чай с лимоном и мятой»	6
Практическая работа № 2 Приготовление и оформление «Кофе по-восточному». Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».	6
Практическая работа №3 1. Приготовление и оформление кофе с мороженым. 2. Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».	6
Практическая работа №4 1. Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым». 2. Приготовление и оформление «Горячий цитрус».	6
Практическая работа №5 1. Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао». 2. Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».	6
Практическая работа №6 1. Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде». 2. Приготовление и оформление	6
Практическая работа №7 1. Приготовление и оформление «Тропическое» какао». 2. Приготовление и оформление «Какао-флип».	6
Практическая работа №8 1. Приготовление и оформление «Коктейль Какао с вишней». 2. Приготовление и оформление «Классическое какао».	6

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

При очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий используется система электронного обучения Moodle - <http://distant.at-sp-life.org>.

Обучение проводится в мастерской «Ресторанный сервис», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»

Наименование компонентов	Количество, шт.
Технические средства обучения:	
Акустическая система	1
Проектор	1
Экран для проектора	1
МФУ	1
Мышка	1
Ноутбук	7
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 6 розеток 5 м.	1
Оборудование и материалы обучения:	
3 стол (квадратный) банкетный складной	2
4 стол (столы производственные)	5
Стол 3 (квадратный) банкетный складной	2
Ice bucket / ведро для льда	4
Ramekin - разетки	30
Банкетные стулья	49
Барная ложка	8
Барная стойка	2
Барные коврик, 10/40	4
Барные стулья	12
Барный нож	4
Барный органайзер	2
Барный поднос, диаметр 20 см	4
Бокал для белого вина	60
Бокал для воды	60
Бокал для коньяка (снифтер)	8
Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	8
Бокал для красного вина	80
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	8
Бокал для шампанского	10
Ваза для фруктов	5
Ваза под цветы	13
Ванна моечная	2
Вешалка	3
Вилка для десертов/закусочная	100
Вилка для рыбы	30
Гастроемкости разноформатные	10

Гейзеры	20
Гиридон	5
Гладильная доска	2
Декантер	5
Джигер	4
Джигер	2
Доска разделочная, 20/30	4
Доски нарезочные 2 вида	2
Запираемый шкафчик	4
Зеркало	6
Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	2
Канат	2
Кастрюли 3 литра	2
Кастрюли 5 литра	2
Кипятильник наливной с регулятором температуры (20-30 литров)+	2
Кофейная ложка	12
кофейный чайник (кофейник)	5
Кофемолка - электрическая	2
Кувшин для сока	20
Кулер для льда	4
Кулер с питьевой водой	1
Кулир/ведро	10
Ледогенератор	2
Ложка десертная	80
Ложка для эспрессо	12
Ложка столовая	120
Мадлер	4
Масленка с крышкой	5
Машина посудомоечная купольного типа	2
Мельница для льда	2
Мельница для перца	10
Мельница для соли	10
Мерный стакан	2
Металлический поднос, квадратный 30*30 см	5
Металлический поднос, круглый, диаметр 30 см	2
Метла	2
Микрофон	2
Минаж (соль/перец)	4
Молочник	4
Мусорная ведра	9
Мусорные ведра, диаметр 30 литров	2
МФУ лазерный	1
Набор ножей	1
Нарзанник	4
Нож десертный/закусочный	100
Нож для масла	30
Нож для рыбы	30
Нож столовый	60
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	5
Пара для капучино (блюде + кружка)	12

Пара для эспрессе (блюдец + кружка)	12
Пароконвектомат	1
Пилот, 6 розеток	8
Пинцет барный	4
Питчер	2
Питчер, 300 мл	2
Питчер, 500 мл	2
Плита настольная индукционная	2
Поварская миска (метал) д-20см	10
Поднос официанта	5
Подсвечник	5
Подставка для кулера	2
Проектор	1
Пылесос	1
Разделочная доска, деревянная, диаметр 30/40	5
Разделочная доска, пластик, 30/40	2
Рокс	8
Ручник	8
Савок	2
Салфетки	25
Салфетки текстильные	50
Сахарница	4
Синие и красные полирующие полотенца для столовых приборов	16
Скатерть	20
Сквизер	4
Сковороды д - 26 см для индукции	2
Смесительный стакан	4
Совок для льда	2
Соусник	5
Стеклянные миски, диаметр 10 см	4
Стеклянные миски, диаметр 20 см	4
Стеклянные миски, диаметр 30 см	4
Стеллаж (8 ячеек)	2
Стеллаж передвижной	6
Стеллажи кухонные	2
Стойка	2
Стойка ограждения под канат	4
Стол (столы производственные)	2
Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной	17
Стол для зоны бариста	2
Стол предмочный	4
Стол прямоугольный подсобный	4
Столовая вилка	120
Стрейнер	4
Стул банкетный	20
Супница	5
Тарелка десертная, диаметр 24 см	80
Тарелка закусочная, диаметр 20 см	80
Тарелка основная, диаметр 30 см	100
Тарелка пирожковая	20

Тарелка суповая, диаметр 23	20
Тележка кухонная	10
Темпер	8
Термопоты Чайники-термосы	5
Утюг	4
Хайбол	8
Харикейн (бокал для Пино Колады)	8
Хлебная корзина	20
Холодильный шкаф (+/-)	2
Холодильный шкаф-купе (+/+)	2
Часы настенные	2
Черпак для соуса	5
Черпак для супа	5
Чехол для коктейльного стола	2
Шейкер бостон	4
Шейкер классический	4
Щипцы для льда	2
Информационные материалы:	
Электронная библиотека по направлению «Сфера услуг»	1000 доступов
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятиях общественного питания R- Кеерг	1
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2
Аптечка	2

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, с использованием методических материалов (оценочной документации код 1.2) по компетенции «Ресторанный сервис».

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии должности служащего с присвоением квалификации «Приготовитель напитков 3 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерный перечень вопросов промежуточной аттестации:

1. Себестоимость продукции и услуг
2. Психотипы сотрудников по темпераменту и характеру и их учет в деятельности
3. Стили управления коллективом
4. Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятии общественного питания
5. Требования к организациям общественного питания
6. Методы консервирования продовольственных товаров
7. Правила личной гигиены работников пищевых производств
8. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Модуль с описанием работ

Модуль 1. «Бар/Бариста»

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой, и участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине:

БАР

1. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) – 15 мин.

2. Приготовление классических коктейлей NEGRONI и SPRITZ VENEZIANO – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (технологическая карта прилагается). Skill Test украшение (декор) для коктейлей (2 разных экземпляра) – 25 мин.

Украшение коктейлей – необходимо оформить декором 2 разных бокала с 2 разными по цвету жидкостями (Список компонентов для декора прилагается) – 30 мин.

БАРИСТА

1. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной – 15 мин.

2. Приготовление 2 порций кофе, 1 порция с использованием молока, 1 порция без использования молока – 20 мин.

3. Уборка рабочего места.

4. Знакомство с напитками для идентификации – 20 мин

5. Идентификация 10 алкогольных напитков – 15 мин

Пример тестового задания:

1. Назначение ССК-?

А) придаёт коктейлям горечь б) снижает остроту вкуса основного ингредиента в) возбуждает нервную систему г) успокаивает

2. Что относится к вспомогательным компонентам?

А) пряные травы, молотый кофе, ароматизированные горечи б) настойки, сиропы, соки в) холодная, горячая, талая вода г) вино, соки, виски

3. Особенность Таб-бара?

А) расположен на бойком месте б) расположен при вокзалах, аэропортах в) оснащен специальным гриль оборудованием г) посетители могут смотреть спортивные игры и делать ставки

4. Как называют специалиста, который готовит и подаёт кофе?
А) су-шеф б) сомелье в) официант г) бариста д) барбэк
5. Техника приготовления коктейлей, при которой ингредиенты взбивают в шейкере?
А) билд б) стир в) шейк г) мидл д) леер
6. Чистый спиртовой напиток без добавок?
А) пиво б) ром в) вино г) джин д) водка
7. Виски подают в рюмке?
А) хайбол б) олд-фэшнд в) флюте г) водочная д) ренвейная
8. Что такое аперитив?
А) Напиток, подаваемый после трапезы б) завтрак в) шведский стол г) напиток, подаваемый перед трапезой д) банкет
9. Время приготовления напитка эспрессо?
А) 1,5 мин б) 20-30 сек в) 15 мин г) 40-50 мин д) 5-10 мин
10. Десертное крепленое вино подают в рюмке?
А) флюте б) ренвейная в) мадерная г) хайбол д) лафитная
11. Для смешивания напитков применяют?
А) шейкер б) блендер в) джиггер г) троян д) миксер
12. Кофе по-восточному готовят и подают?
А) менажнице б) чайнике в) кофейнике г) турке д) таганчике
14. Эти вина получают из перебродившего виноградного сока, без каких-либо добавлений?
А) столовые б) ароматизированные в) крепленые г) крепкие д) ликерные
15. Саке изготавливают из?
А) рожь б) яблоки в) ячмень г) рис д) можжевельник
16. Для точного разлива напитков используют?
А) мерную ложку б) джиггер в) спиртометр г) шейкер
17. Для употребления напитков применяют?
А) ложки б) вики в) шпажки г) соломинки
18. Коктейли размешивают, используя?
А) шпажки б) костер в) свизл-стик г) соломинки
19. Какой метод, используют для приготовления, алкогольных смешанных напитков с яйцом?
А) метод шейк б) метод билд в) метод бленд
20. Для приготовления алкогольных смешанных напитков «флипов» используется?
А) яйцо б) желток яйца в) белок яйца
21. Каков объём длинных смешанных напитков?
А) 100мл б) 150мл в) более 150мл
22. Какой сок входит в состав напитков «хайбол»?
А) сок цитрусовых б) сок фруктовый в) сок овощной
23. Напиток, получаемый из виноградного или плодово-ягодного сока содержащий от 9 до 21% спирта?
А) Водка б) пиво в) ром г) вино д) текила
24. Правило гласит «чем крепче напиток, тем меньше...?»
А) вместимость б) градусов в) высота г) срок хранения д) ширина

25. Специальная насадка на бутылке называется?
А) гейзер б) каннель в) джиггер г) стрейнер д) шейкер
26. Рюмка, расширенная к низу, сверху сужена низкой ножке?
А) лафитная б) коньячная в) мадерная г) ренвейная д) водочная
27. Джемва применяется для приготовления?
А) какао б) коктейля в) мартини г) чая д) кофе
28. Рюмка вместимостью 75мл?
А) мадерная б) флюте в) ренвейная г) водочная
29. Вина в состав, которого входят диокись углерода?
А) игристые б) ликерные в) крепленые г) особые д) специальные
30. Бокал для подачи горячих смешанных напитков с ручкой?
А) креманка б) флюте в) хайбол г) айриш-кофе д) олд-фэшэнд

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Список нормативных актов

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>

Список использованной литературы

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.
3. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Синицына 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. Синицына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
9. 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>
10. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>
11. Производство чая: технология изготовления и ферментации, используемое сырье. Электронный ресурс [Режим доступа] <https://kofechay.com/>
12. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>

Интернет – ресурсы

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red