

Министерство образования Калининградской области

Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г



Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА

«Миксолог безалкогольных напитков»

Возраст обучающихся: 15-18 лет

Срок обучения: 3,5 месяца

Разработчик:
Захарова Е.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
сертифицированный эксперт Ворлдскиллс
по компетенции «Ресторанный сервис»

г. Калининград,
2021 г.

Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Миксолог безалкогольных напитков» направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда, развитие имиджа региона как территории гостеприимства.

Программа предназначена для обучения учащихся общеобразовательных организаций 9-11 классов для освоения ими профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

Приготовление коктейлей – настоящее искусство и серьезный навык, как теоретический, так и практический. Для хорошего коктейля нужны качественные ингредиенты и знания – как, в какой последовательности и по какой технологии нужно смешивать составляющие будущего напитка. Профессиональные миксологи отлично разбираются в ингредиентах и мастерски выбирают лучшее из доступного. Чтобы добиться таких высот, необходимо изучить множество брендов, попробовать всё и разобраться в нюансах вкусов, только это поможет определять нужные пропорции.

В настоящее время Калининградская область развивается как туристический регион. Растет количество ресторанов и баров. Профессии «Приготовитель напитков», «Миксолог» становятся более востребованными на региональном рынке труда.

Обучения навыкам таких профессий может быть организовано на базе новой современной мастерской «Ресторанный сервис» ГАУ КО ПОО КСТ, созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

В программу включены международные требования к профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда, отраженные в стандарте компетенции «Ресторанный сервис» (техническое описание компетенции Ворлдскиллс «Ресторанный сервис»), а также предусмотрено формирование первоначальных навыков дизайна и декорирования безалкогольных напитков.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.14 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Уставом ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

1. Общая характеристика программы.

Направленность (профиль) программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Миксолог безалкогольных напитков» имеет социально педагогическую направленность и направлена на социальную адаптацию, успешную профессионализацию, повышение уровня готовности обучающихся к выбору профессии.

Актуальность Программы.

Актуальность предлагаемой программы определяется запросом со стороны детей и родителей (законных представителей) на программы в сфере профессионального самоопределения, материально-технические условия для реализации которых имеются на базе ГАУ КОО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

В 2021 году в ГАУ КО ПОО КСТ отрывается новая современная мастерская по компетенции «Ресторанный сервис» за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование". Мастерская оснащена новейшим оборудованием, интерактивным и программным комплексами, технологически максимально приближенными к реальным современным рабочим местам.

Данная Программа актуальна и востребована. Программа несет в себе образовательный потенциал, обеспечивая обучение, воспитание и развитие личности, расширяя возможности общения обучающихся на занятиях и за его пределами.

Отличительные особенности программы, новизна.

Отличительная особенность Программы заключается в том, что она носит характер опережающего обучения, так как в сфере общественного питания региона наблюдаются только единичные случаи обучения работников по профессии 17192 Приготовитель напитков или профессиональной компетенции «Миксолог безалкогольных напитков», хотя востребованность таких специалистов растет.

Адресат программы. Программа предназначена для обучения школьников 15-18 лет.

Объём и срок освоения программы.

Объем программы - 58 часов. Срок освоения программы – 3,5 месяца.

Форма обучения – очная с использованием дистанционных образовательных Технологий.

Уровень программы: ознакомительный уровень.

Состав группы: до 15 человек.

Программа предусматривает проведение занятий в группе и индивидуально, сочетая принцип группового обучения с индивидуальным подходом.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Ежедневная нагрузка на группу: 4 часа.

Документ, выдаваемый после завершения обучения.

Слушателям, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Цели и задачи Программы.

Цель – формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара.

Задачи:

обучающие

- расширить знания о профессиях, связанных с питанием человека;
- предоставить возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с индустрией питания;
- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению безалкогольных напитков;

развивающие

- содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственной профессий Бариста, Приготовитель напитков;
- развитие мотивируемой потребности в получении специальностей среднего профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Воспитательные

- сформировать у учащихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;
- сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области индустрии питания;
- содействовать использованию полученных знаний в дальнейшей жизнедеятельности.

Планируемые результаты Программы.

В результате обучения по данной Программе обучающиеся будут

Знать:

- историю движения Ворлдскиллс (WorldSkills, JuniorSkills) в мире и в России;
- стандарты компетенции WSI «Поварское дело»;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- рецептуры и технологии приготовления напитков;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, использованных в приготовлении напитков, 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;

Уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении напитков;
- 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.
- разливать готовые напитки на порции.

Владеть:

- навыками подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструментами и регламентами организации питания;
- навыками уборки рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара;
- навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- навыками приготовления горячих напитков по заданию повара.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

	Наименование модулей/тем	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			Теоретические занятия	Практич. Занятия	промеж. И итог. Контроль	
1. Вводное занятие. Правила техники безопасности.		1	1	-	-	
Модуль 1. Компетенция «Ресторанный сервис»		5	5	-	-	опрос
1.1.	Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России	1	1	-	-	
1.2.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».	2	2	-	-	
1.3.	Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис».	2	2	-	-	
Модуль 2. Технология производства холодных и горячих напитков		20	5	14	1	зачет
2.1.	Классификация, ассортимент, технологии производства холодных напитков, сырье для их производства	4	1	3	-	
2.2.	Классификация, ассортимент, технологии производства горячих напитков, сырье для их производства	4	1	3	-	
2.3.	Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков	5	1	4	-	
2.4.	Правила хранения и отпуска сырья	6	2	4	-	

2.5.	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	тест
Модуль 3. Технологии приготовления и оформления холодных и горячих напитков		30	2	26	2	зачет
3.1.	Приготовление и оформление напитков на основе кофе.	8	1	7	-	
3.2.	Приготовление и оформление напитков на основе какао.	8	1	7	-	
3.3.	Приготовление и оформление холодного чая и холодных напитков.	6	-	6		
3.4.	Приготовление и оформление горячего чая и горячих напитков из трав и фруктов.	6	-	6		
3.5.	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	Практическая работа
4. Итоговая аттестация		2	-	-	2	дз зачет
Итого:		58	13	40	5	

2.2. Содержание тем программы.

Тема 1. Вводное занятие. Правила техника безопасности.

Знакомство с программой. Инструктаж по технике безопасности.

Модуль 1. Компетенция «Ресторанный сервис».

Тема 1.1. Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России.

История международного движения WorldSkills. Миссия, цели, задачи, функция. Преимущества членства стран в WorldSkills International. Чемпионаты WorldSkills. Развитие движения Ворлдскиллс в России. Движение JuniorSkills: история, миссия, цели, задачи.

Тема 1.2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

Стандарт компетенции WSI «Ресторанный сервис» (техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации.

Тема 1.3. Мастерская «Ресторанный сервис».

Теория. Знакомство с мастерской «Ресторанный сервис»: зонирование, оборудование, инвентарь, рабочие места. Назначение, использование оборудования и инвентаря в мастерской. Правила поведения и техника безопасности.

Модуль 2. Технология производства холодных и горячих напитков.

Тема 2.1. Классификация, ассортимент, технологии производства холодных напитков, сырье для их производства.

Классификация, ассортимент холодных напитков, сырье для их производства. Особенности технологии производства холодных напитков.

Практическое занятие.

Разработка рецептов и приготовление холодных напитков из предложенного ассортимента продуктов. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.

Тема 2.2. Классификация, ассортимент, технологии производства горячих напитков, сырье для их производства.

Особенности технологии производства горячих напитков. Классификация, ассортимент горячих напитков.

Практическое занятие.

Разработка рецептур и приготовление горячих напитков из предложенного ассортимента продуктов. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.

Тема 2.3. Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков.

Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков.

Практическое занятие.

Техника подачи холодных и горячих напитков.

Тема 2.4. Правила хранения и отпуска сырья.

Виды сырья для приготовления напитков. Правила хранения и отпуска сырья.

Практическое занятие.

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

Модуль 3. Технологии приготовления и оформления холодных и горячих напитков.

Тема 3.1. Приготовление и оформление напитков на основе кофе.

Приготовление и оформление напитков на основе кофе: «Кофе по-турецки», «Кофе по-восточному», кофе - гляссе

Тема 3.2. Приготовление и оформление напитков на основе какао.

Приготовление и оформление напитков на основе какао: «Классическое какао», «Какао-флип». «Мексиканское горячее какао», «Коктейль Какао с вишней».

Тема 3.3. Приготовление и оформление холодного чая и холодных напитков.

Приготовление и оформление холодного чая и холодных напитков: «Облепиховый чай с лимоном и мятой», «Холодный персиковый чай» «Облепиховый чай с грушей».

Тема 3.4. Приготовление и оформление горячего чая и горячих напитков из трав и фруктов.

Приготовление и оформление горячего чая и горячих напитков из трав и фруктов: «Горячий цитрус», «Чай с имбирем и тмином», «Вишневый чай с апельсином и изюмом».

2.3. Календарный учебный график.

Период обучения (недели)*	Наименование раздела/темы
1 неделя	1. Вводное занятие. Правила техники безопасности. Модуль 1. Компетенция «Ресторанный сервис» 1.1. Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России 1.2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

2 неделя	1.3. Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис». Модуль 2. Технология производства холодных и горячих напитков 2.1. Классификация, ассортимент, технологии производства холодных напитков, сырье для их производства
3 неделя	2.1. Классификация, ассортимент, технологии производства холодных напитков, сырье для их производства. 2.2.Классификация, ассортимент, технологии производства горячих напитков, сырье для их производства
4 неделя	2.2.Классификация, ассортимент, технологии производства горячих напитков, сырье для их производства. 2.3.Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков.
5 неделя	2.3.Основные правила сервировки и подачи холодных и горячих напитков. 2.4.Правила хранения и отпуска сырья
6 неделя	2.4.Правила хранения и отпуска сырья
7 неделя	2.4.Правила хранения и отпуска сырья. 3.1.Приготовление и оформление напитков на основе кофе.
8 неделя	3.1.Приготовление и оформление напитков на основе кофе.
9 неделя	3.1.Приготовление и оформление напитков на основе кофе. 3.2. Приготовление и оформление напитков на основе какао.
10 неделя	3.2.Приготовление и оформление напитков на основе какао.
11 неделя	3.2.Приготовление и оформление напитков на основе какао. 3.3.Приготовление и оформление холодного чая и холодных напитков.
12 неделя	3.3.Приготовление и оформление холодного чая и холодных напитков. 3.4.Приготовление и оформление горячего чая и горячих напитков из трав и фруктов.
13 неделя	3.4. Приготовление и оформление горячего чая и горячих напитков из трав и фруктов.
14 неделя	3.4. Приготовление и оформление горячего чая и горячих напитков из трав и фруктов. 3.5.Промежуточная аттестация
15 неделя	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

3. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Методическое обеспечение Программы.

В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические.

Методика изучения программы строится на основе сочетания теоретических, практических занятий.

3.2. Кадровое обеспечение.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой темы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года являются обязательными для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

3.3. Материально - техническое обеспечение Программы.

Обучение слушателей проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Ресторанный сервис», созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Оборудование, приобретенное в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование":

1. Оборудование для теоретических занятий: (мастерская «Ресторанный сервис)

- Рабочее место преподавателя -1;
- рабочие места обучающихся – 15 шт.;
- компьютер, МФУ
- маркерная доска;

2. Учебно-лабораторное оборудование (мастерская «Ресторанный сервис)

Джигер
Мерный стакан
Комплект для льда
Барный коврик
Доска разделочная
Барный поднос
Кулер для льда
Подставка для кулера
Подсвечник
Набор разделочных досок
Декантер
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)
Металлические подносы
Набор тарелок
Набор бокалов
Темпер
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)
Ваза под цветы
Комплект мельниц и минажа для соли и перца
Поднос официанта
Рамекин – разетки
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)
Набор фарфоровой посуды

Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)
Комплект текстильных изделий
Барный органайзер
Шейкер классический
Шейкер Бостон
Смесительный стакан
Стрейнер
Мадлер
Барная ложка
Пинцет барный
Нарзанник
Сквизер
Нож барный
Рокс (олд фешенд)
Хайбол
Гейзер
Сахарница
Молочник
Пара чайная
Набор ножей для фруктов

3. Учебно-производственное оборудование: (мастерская «Ресторанный сервис»)

Стол (прямоугольный) банкетный складной
Стол коктейльный банкетный складной
Барная стойка
Стеллажи кухонные
Холодильный шкаф-купе
Холодильный шкаф
Машина посудомоечная купольного типа
Стол предмоечный
Стойка ограждения под канат (с канатом)
Плита настольная индукционная
Льдогенератор
Кипятильник наливной
Стойка администратора
Банкетные стулья
Стеллаж (8 ячеек)
Ванна моечная
Стол производственный
Итальянская кофе-машина
Кофемолка электрическая
Умягчитель воды
Графин стекло 150
Графин стекло 250

3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир ресторанного сервиса, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- текущий контроль включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий и зачеты в виде тестов и практических заданий.
- итоговый контроль осуществляется в форме зачета, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

3.4. Учебно-методическое обеспечение программы.

3.4.1. Список основной учебно-методической литературы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. II
2. ФЗ” О защите прав потребителей” от 07.02.92 № 2300-1 (в ред. от 28.07.2012 г.)
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (в ред от 04.10.2012 г. №1007)
4. ГОСТ 50647-2010 Услуги населению. Термины и определения
5. ГОСТ Р 52113-2003 ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. Гост Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
8. Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова Технология приготовления коктейлей и напитков, М., Из- во Академия, 2012г.
9. Сергей Цыро МИКСОЛОГИЯ 100 коктейлей от Президента Б.А.Р., М., Из –во Ресторанные ведомости, 2012г.
10. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (3-е изд.) учебник, М. Издательский центр «Академия», 2020
- 11.Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012 – 200 с.
12. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (3-е изд.) учебник, М.: издательский центр «Академия», 2020
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14-е изд.) учеб. пособие, 2017.

3.4.2. 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.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.

3.4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znanium.com/>);
- ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.landbook.com/>);
- ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);
- ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);
- ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>

- 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».

4. Оценка качества освоения программы.

4.1. 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

2.

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 3.

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

4.2. Итоговая аттестация

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

- тестирования,
- практические задания по модулям:

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено» / «не зачтено».

1) Типовое задание для проведения итоговой аттестации:

Время выполнения – 1,5 часа

1. Приготовление холодных и горячих напитков.

Описание: приготовить 1 порцию фантазийного чая.

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.

2) Типовые задания для проведения итогового тестирования. Время выполнения-30минут.

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 топленого 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.