Министерство туризма Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Тверской колледж сервиса и туризма»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
_____Е.А. Кузнецова

«19» февраля 2020 г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРЕДПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)

ГОТОВИМ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ КОКТЕЙЛИ И СМУЗИ

36 часов

Тверь, 2020 год

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа «Готовим вкусные и полезные коктейли и смузи» имеет практико-ориентированную направленность. Когда говорят о здоровом питании, все чаще упоминают в рационе смузи и зеленые коктейли. Программа для детей и взрослых знакомит с основными правилами приготовления безалкогольных коктейлей и смузи, их оформлением и подачи.

Учебный план
предпрофессиональной подготовки для детей и взрослых

«Готовим вкусные и полезные коктейли и смузи»

Срок обучения – 36 часов.
Форма обучения – без отрыва от учебы

№ п/п	Наименование модулей (разделов, курсов)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
I	Введение. Классификация безалкогольных коктейлей	2	2	
II	Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей	23	5	18
III	Приготовление, оформление смузи и зеленые коктейли	11	5	6
Итоговая аттестация		Зачёт (практический экзамен)		

1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности детей и взрослых
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- готовить смешанные напитки, безалкогольные коктейли, смузи используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением
требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков;
- соблюдать правила профессионального этикета;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию безалкогольных напитков и коктейлей;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- характеристику безалкогольных напитков;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- правила приготовления смузи;
- правила охраны труда;

2. Формализованные результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен: выполнять следующие трудовые действия:
- подготавливать продукты для приготовления коктейлей;
- подбирать продуты для составления безалкогольного смешанного напитка и коктейлей;
-приготавливать и оформлять безалкогольные коктейли и смузи;
- готовить новые коктейли и смузи.

3. Содержание программы

Учебно-тематический план
предпрофессиональной подготовки для детей
«Готовим вкусные и полезные коктейли и смузи»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
1	**Наименование раздела 1 Введение**	**2**	**2**	**-**
1.1	Классификация безалкогольных коктейлей			
2	**Наименование раздела 2 Приготовление и оформление безалкогольных напитков и коктейлей**	**23**		
2.1	Методы приготовления коктейлей.	**5**	**5**	**-**
2.2	Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей	**18**	**-**	**18**
3	**Наименование раздела 3 Приготовление и оформление смузи**	**11**	**-**	**-**
3.1	Методы приготовления смузи	**5**	**5**	**-**
3.2	Приготовление, оформление смузей	**6**	**-**	**6**

Предпрофессиональная подготовка для детей и взрослых
«Готовим вкусные и полезные коктейли и смузи»

Раздел 1. Введение (2часа)

Тема 1.1 **Классификация безалкогольных коктейлей (2часа)**

Значение безалкогольных напитков и коктейлей для питания. Использование продуктов для коктейлей и смузи, и их характеристика. Классификация безалкогольных коктейлей, и их характеристика.

Раздел 2. Приготовление и оформление безалкогольных напитков и коктейлей (23 часа)

Тема 2.1 **Методы приготовления безалкогольных напитков и коктейлей. (5 часов)** Алгоритм приготовления коктейлей различными методами. Подбор и подготовка продуктов для приготовления коктейлей. Подготовка льда. Варианты оформления коктейлей.

Тема 2.2. **Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей (18 часов)**

Составление технологических карт на безалкогольные напитки и коктейлей.

Перечень лабораторных работ

Номер темы	Наименование лабораторной работы
2.2	Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей на основе сока, молочных продуктов, мороженого (6час.)
2.2	Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей диджестивы, джулепы(6час.)
2.2	Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей щербет, флипы, коблеры (6час.)

Раздел 3. Приготовление и оформление смузи (11 часов).

Тема 3.1 **Методы приготовления смузи. (5 часов)** Алгоритм приготовления смузи и зеленых коктейлей. Подбор и подготовка продуктов для приготовления смузи и зеленых коктейлей. Работа на оборудовании.

Тема 3.2. **Приготовление, оформление смузи (6 часов)**

Составление технологических карт на смузи и зеленых коктейлей.

Перечень лабораторных работ

Номер темы	Наименование лабораторной работы
3.2	Приготовление, оформление смузи (6час.)

Раздел 4. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы дисциплины требует наличия

- учебного кабинета:

- «Организации и технологии обслуживания в барах»

- мастерской:

- «Ресторанный сервис»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Оборудование мастерской:

- бар – итальянская кофе машина, кофемолка – электрическая, барная стойка /модуль, темпер, мельница для льда

- Стол 1 (прямоугольный) банкетный складной
- Ice bucket / ведерко д/шампанского
- столы производственные;
- столы и стулья коктейльные.

Технические средства обучения:

- инструменты для работы бара
- оборудование для бара
- профессиональная посуда для мастерской
- столовые приборы для мастерской
- профессиональный текстиль
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Ермаков В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования - М: Издательский центр« Академия», 2015г.-271с.

2. Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова: Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие для начального профессионального образования - М: Издательский центр « Академия», 2017г.-271с.

Дополнительные источники:

1.Иванова, Л. Безалкогольные напитки / Л. Иванова. - М.: Русич, **2016**. - 648 с..

2. Лагутина, Лидия Готовим напитки дома. Сборник кулинарных рецептов / Лидия Лагутина. - М.: Проф-Пресс, **2015**. - 192 с.

3. Митюков, А.Д. Безалкогольные напитки и коктейли / А.Д. Митюков, А.В. Руцкий. - М.: Ураджай, **2017**. - 112 с.

4.Сало Я. М. Организация обслуживания населения на предприятиях ресторанного сервиса. Ресторанное дело: Справочник официанта. – Львов : Афиша, 2010. - 304 с.

Интернет – ресурсы:

1. https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=22

2. https://zen.yandex.ru/media/allcafe/vkusno-i-stilno-11-prostyh-receptov-bezalkogolnyh-letnih-kokteilei-5d2c75fac31e4900aebf52b8
3. https://eda.ru/recepty/koktejli-bezalkogoljnije
4. https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=22%2C691

6. Оценка качества освоение программы

К защите аттестационной работы допускаются слушатели, полностью выполнившие учебный план, не имеющие академической задолженности и представившие все необходимые для защиты документы. Работа защищается перед аттестационной комиссией и представляется с помощью практического экзамена. Состав комиссии определяется куратором программы; в комиссию могут входить представители предприятия – мастера, преподаватели. По результатам защиты аттестационной работы аттестационная комиссия принимает решение о выдаче удостоверения.

7. Составители программы

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «ТКСиТ» Малькова Т.Ю.