

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная общеобразовательная программа)

«Приготовление коктейлей»

**г. Новокуйбышевск
Самарской области**

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Приготовление коктейлей» разработана на основании:**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Составители программы:

Панкратьева Анна Владимировна, преподаватель.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной программы
«Приготовление коктейлей»

Место разработки и реализации программы	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная общеобразовательная программа
Подвид программы	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых
Целевая группа	Студенты
Объем программы	16 академических часов
Сроки обучения	4 недели
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Не установлено
Аннотация	<p>Программа предназначена для студентов, которые проявляют интерес к барному делу. Участие в учебном процессе – это возможность получения практического опыта в приготовлении коктейлей по стандартам Ворлдскиллс.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления коктейлей различными методами. Осваивают техники работы с барным инструментом и инвентарем. Знакомятся с правилами обслуживания гостей в баре</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме освоить новые знания и перенять опыт мастера.</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	1 000,00 рублей

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование». Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в барном деле;
- формирование культуры обслуживания гостей;
- профессиональную ориентацию и активное включение в процесс погружения в профессию бармена;
- создание и обеспечение условий для профессионального развития и возможного участия в региональных чемпионатах Ворлдскиллс.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого интереса к барному делу. Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических навыков работы за барной стойкой.

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков, а именно:

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- кухонный инвентарь, его назначение;
- основные правила безопасного поведения за барной стойкой;
- основные санитарные нормы и правила гигиены.

слушатель должен уметь:

- пользоваться инвентарем;
- пользоваться ножом для обработки и нарезки гарниров (пищевых украшений);
- использовать по назначению кухонный инвентарь и посуду.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно приготовить, оформить и подать коктейли по стандартам Ворлдскиллс, а именно:

слушатель должен знать:

- историю возникновения и классификацию коктейлей по видам;
- пищевые характеристики ингредиентов и их сочетаемость;
- основные методы приготовления коктейлей.

слушатель должен уметь:

- работать с технологическими картами приготовления коктейлей;
- определять качество ингредиентов и правильно их компоновать;
- использовать различные методы приготовления коктейлей;
- самостоятельно готовить не менее трех видов коктейлей.

Итоговая аттестация

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме зачета по результатам выполнения практического задания. Слушатели демонстрируют приготовленные коктейли перед всеми участниками процесса. В аттестационную комиссию входят преподаватели и студенты колледжа (участники чемпионатов ВСП), представители заказчиков программы.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 2 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Приготовление коктейлей»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Новые технологии и современные стандарты в барном деле	2	2	-
2	Приготовление, оформление и подача коктейлей	12	-	12
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	16	2	14

III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Приготовление коктейлей»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Новые технологии и современные стандарты в барном деле	2	2	-
1.1	История возникновения и классификация коктейлей по видам	1	1	-
1.2	Стандарты Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»	1	1	-
2	Приготовление, оформление и подача коктейлей	12	-	12
2.1	Организация рабочего места (инвентарь, инструменты, стекло, текстиль, ингредиенты)	2	-	2
2.2	Приготовление коктейлей методом Шейк	2	-	2
2.3	Приготовление коктейлей методом Билд	2	-	2
2.4	Приготовление коктейлей методом Стир	2	-	2
2.5	Приготовление молочных коктейлей	2	-	2
2.6	Фантазийное декорирование коктейлей	2	-	2
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	16	2	14

IV. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Приготовление коктейлей»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
Неделя 1	История возникновения и классификация коктейлей по видам	Лекция	1
	Стандарты Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»	Лекция	1
	Организация рабочего места (инвентарь, инструменты, стекло, текстиль, ингредиенты)	ПЗ	2
Неделя 2	Приготовление коктейлей методом Шейк	ПЗ	2
	Приготовление коктейлей методом Билд	ПЗ	2
Неделя 3	Приготовление коктейлей методом Стир	ПЗ	2
	Приготовление молочных коктейлей	ПЗ	2
Неделя 4	Фантазийное декорирование коктейлей	ПЗ	2
	Зачет (выполнение практического задания)	ПЗ	2
ВСЕГО:			16