

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
опережающей профессиональной подготовки по профессиям  
рабочих, должностям служащих  
для школьников**

**по профессии 17192 Приготовитель напитков 3 разряда,**

**наименование программы  
«Миксолог безалкогольных напитков»**

A decorative graphic element consisting of several horizontal lines of varying lengths and colors (teal, light blue, white) extending from the right side of the text area towards the left.

**Миксолог – сотрудник, отвечающий за смешивание исходных продуктов в определенной пропорции для получения наилучшего вкуса**



## Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

- **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. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- З-4. 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-5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- З-6. Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования;
- З-7. Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров.

# 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. Обжаривать, подсушивать и молоть кофейные зерна.
- У-6. Разливать готовые напитки на порции.
- У-7. Отпускать приготовленные напитки, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе.
- У-8. Получать и хранить продукты.

# Владеть профессиональными компетенциями (ПК)/трудовыми действиями(ТД1):

- 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 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиях хранения;
- ТД.5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ТД.6 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

Рубрика «Занимательные факты».  
Самые редкие профессии

Титестер -  
дегустатор чая



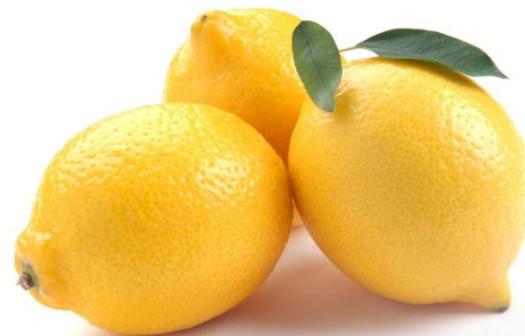
*Титестер*

Дегустатор чая.  
Специалист этой редкой  
профессии определяет сорт,  
качество чая, место, где он  
был выращен, составляет  
чайные купажи.



Большинство титестеров  
проходит обучение и стажировку  
на индийских чайных  
плантациях.

# Классификация сырья





# *Демонстрационный экзамен*

## Придумать рецептуру и приготовить напиток

### напиток приготовить напиток

