



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
«Современные технологии приготовления напитков»**

**ДПК СМК - 7.2.1 - 43.02.16, 43.01.01 – 23**

Срок реализации программы: 44 часа.

Категория обучающихся: К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Для студентов, обучающихся по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» и специалистов, работающих на предприятиях общественного питания.

**Версия №2**

Дата введения: 01 сентября 2023г.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
<i>Разработали</i>	<i>Преподаватели</i>	<i>Творческий коллектив преподавателей колледжа</i>
<i>Проверили</i>	<i>Председатель ПЦК</i>	<i>Стрельцова Н.А.</i>
	<i>Зав. отделением</i>	<i>Харченко Н.Э.</i>
<i>Согласовали</i>	<i>Зам. директора по УПР</i>	<i>Шевченко Е.Ю.</i>
	<i>Зам. директора по ДПО</i>	<i>Кузнецова Л.Г.</i>
<i>Версия 2</i>		<i>Стр. 1 из __</i>

## **Краткая аннотация программы**

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Современные технологии приготовления напитков» предназначена для повышения квалификации по приготовлению напитков их презентации и продажи линейным персоналом предприятий питания.

В современном обществе изменяются требования, предъявляемые к приготовлению и оформлению напитков. Приготовление и оформление напитков по принципу вкусно, полезно, красиво основные цели модульной программы по освоению современных технологий приготовления напитков.

Программа является модульной, вариативной и может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, государственных праздников и выходных дней, санитарно-эпидемиологической ситуации

Программа состоит из трех модулей:

- Модуль №1 «Техника продаж безалкогольной продукции»;
- Модуль №2 «Приготовитель напитков» (Бариста);
- Модуль №3 «Техника презентации алкогольной продукции».

Программа может реализовываться как вся в комплексе, так и по каждому модулю в зависимости от потребностей (выбора) потребителя.

Организация-разработчик: Колледж туризма Санкт-Петербурга

Разработчики: – Творческий коллектив преподавателей колледжа и работников предприятий общественного питания:

- Леншин Владимир Владимирович.
- Красинский Дмитрий Викторович.
- Мосина Екатерина Ивановна

Рассмотрена и одобрена предметно-цикловой комиссией отделения ресторанный сервис Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 9 от «03» мая 2023г

Рассмотрена и одобрена на методическом совете колледжа

Протокол № 4 от «10» мая 2023г.

## 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### *Общая характеристика программы*

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Современные технологии приготовления напитков разработана с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО;

- профессионального стандарта «Официант/Бармен» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты 09.03.2022г.№115н;

- профессионального стандарта "Сомелье/Кавист" утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 9 марта 2015 г. N 283н.

Большая часть программы имеет практическую направленность, что помогает осмыслению тем и формированию профессиональных компетенций, которые помогут повысить уровень обслуживания, улучшить качество реализации услуг предприятия при обслуживании гостей.

Особенность данной программы заключается в том, что некоторые практические занятия проводятся в форме мастер-классов на предприятиях общественного питания города.

### **1.1. Цель, задачи реализации программы.**

#### **Цель:**

Повышение качества обслуживания гостей предприятий питания безалкогольной и алкогольной продукцией.

#### **Задачи:**

- Освоение новых, передовых технологий по приготовлению, презентации и подаче алкогольных и безалкогольных напитков
- Обучить базовым приемам приготовления по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента кофейных напитков;

### **1.2. Требования к поступающим на обучение**

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Дополнительная профессиональная программа предназначена для повышения квалификации в рамках сетевого взаимодействия линейного персонала предприятия питания - для метрдотелей, официантов, предприятий питания, студентов, обучающихся по специальностям «Поварское и кондитерское дело», «43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО» колледжа Туризма Санкт-Петербурга.

Требования к опыту практической работы: Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей.

Возраст старше 18 лет, при работе с алкогольной продукцией.

### **1.3. Планируемые результаты обучения.**

Планируемым результатом обучения по программе является совершенствование обучающимися навыков по виду профессиональной деятельности (ВПД): «Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками»:

- приготовления различных кофейных напитков по установленным рецептурам и современным технологиям;
- обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками.
- Оказания услуг по обслуживанию гостей безалкогольными и алкогольными напитками.

С целью совершенствования обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы обучающийся должен: **получить практический опыт:**

#### **Модуль №1**

- Разработки эффективного безалкогольного меню предприятия питания и управления продажами напитков.
- Техники продаж безалкогольных напитков.
- Обслуживания гостей предприятий питания безалкогольными напитками.

#### **Модуль №2**

- эксплуатации кофе – машины, кофемолки и другого оборудования;
- приготовления различных напитков на основе эспрессо;
- взбивания молочной пены;

#### **Модуль №3**

- Разработке винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков.
- Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками.

#### **уметь:**

- Разрабатывать меню для алкогольной и безалкогольной продукции;
- Проводить дегустацию и оценку вин;
- Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- Соблюдать личную гигиену.

#### **знать:**

- Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- Классификацию алкогольных напитков;
- Основные факторы, влияющие на стиль, качество и цену вина;
- Основные сорта Вин Европы, Нового Света;
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

### **1.4. Трудоемкость обучения.**

Нормативный срок освоения программы - 44 часа при очной/очно-заочной формах обучения.

### 1.5. Форма обучения.

Очная, очно-заочная.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план программы повышения квалификации "Современные технологии приготовления напитков."

Индекс	Наименование разделов, дисциплин	Всего. ч	В т.ч.		форма контроля
			Аудиторные занятия, ч	практические - лабораторные работы	
1	Модуль №1 Техника продаж безалкогольной продукции	12	12		Наблюдение и оценка во время практических занятий
2	Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)	20	18		Наблюдение и оценка во время практических занятий
3	Модуль №3 Техника презентации алкогольной продукции	12	10		Наблюдение и оценка во время практических занятий
<b>Итоговая аттестация</b>					Зачет
<b>Итого</b>		<b>44</b>	<b>44</b>		

Индекс	Содержание учебного процесса	Всего. ч					
			1 мес ц	2 мес яц	3 мес ц	4 мес ц я	5 мес ц я
1	Модуль №1 Техника продаж безалкогольной продукции	12	4	4	6		
2	Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)	20	6	4	6	4	
3	Модуль №3 Техника презентации алкогольной продукции	12				8	4
<b>Итоговая аттестация</b>							
<b>Всего</b>		<b>44</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>

2.2.

ал  
ен  
да  
рн  
ы  
й  
уч  
еб  
н  
ы  
й  
гр  
аф  
ик

### 2.3. Учебно-тематический план и содержание модулей программы "Современные технологии приготовления напитков"

Темы занятий могут быть изменены или скорректированы в соответствии с событиями, происходящими в мире или новыми технологиями и тенденциями в образовании.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов
1	2	3
01	Модуль №1 Техника продаж безалкогольной продукции	12
<b>Тема 1.1</b> Формирование ассортимента безалкогольной продукции на предприятии питания (2 часа)	<b>Содержание учебного материала</b> Производство соков, безалкогольных напитков и розлив минеральных вод в основном осуществляются на специализированных заводах и в цехах предприятий, оснащенных современным оборудованием. В настоящее время данная отрасль не удовлетворяет возрастающие потребности населения и есть возможность значительно расширить ассортимент при одновременном улучшении их качества и снижении себестоимости. Общее описание современного рынка безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков. Формирование ассортимента проводится на основе изучения спроса. Изучение спроса на продукцию заводов-производителей соков и др. безалкогольной продукции проводится с помощью анкеты спроса.	2
<b>Тема 1.2</b> Теория и практика разработки эффективного меню для безалкогольной продукции на предприятии питания (2ч.)	Практические занятия. Занятие в форме выездного Мастер-класса проводятся преподавателями школы барменов «Точка с запятой». Практическое занятие №1 Тема: Безалкогольные напитки в баре Цель: Познакомить с видами безалкогольных напитков, методами их приготовления, составлением карты безалкогольных напитков	2
<b>Тема 1.3</b> Современные техники приготовления и продаж безалкогольных напитков на предприятии питания	Практические занятия. Занятие в форме выездного Мастер-класса проводятся преподавателями школы барменов «Точка с запятой». Практическое занятие №1 Тема: Безалкогольные напитки в баре Цель: Познакомить с видами безалкогольных напитков, методами их приготовления, составлением карты безалкогольных напитков <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы – ответы – 15 минут</li> <li>• Подведение итогов – 15 минут</li> </ul>	4
<b>Тема 1.4.</b> Традиции, технологии и сервировки столов при организации праздников и	Изучение на выездном занятии в музей "Баный корпус" в Петергофе традиций убранства царского стола с сервизом Екатерины II, разнообразной кухонной утвари, столового белья. <b>Цель занятия</b> Формирование у обучающихся знаний традиций и правил	4

торжеств	сервировки столов при организации праздников и торжеств.	
<b>Итоговая аттестация</b>	Итоговая аттестация проводится комплексно после освоения модуля 3	1
<b>02</b>	<b>Модуль №2. Приготовитель напитков» (Бариста)</b>	<b>20</b>
<b>Тема 2.1 Введение в базовый курс «Бариста»</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Профессия Бариста. Определение «Бариста». Обязанности бариста. История кофе (родина, кофейные легенды). Виды кофе-растений. Ознакомление со способами обработки, сбора, обжарки и купажирования кофейного зерна. Практическая работа №1. Правила работы за барной стойкой Посуда для подачи кофейных напитков. Инвентарь бариста.	2
<b>Тема 2.2 Оборудование для приготовления кофе</b>	Устройство кофемашины, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации. Устройство кофемолки, ежедневное обслуживание, правила эксплуатации. Практическая работа №2. Ознакомление с дополнительным оборудованием для приготовления кофе.	2
<b>Тема 2.3 Способы заваривания кофе</b>	Способы заваривания кофейных напитков (френч-пресс, аэро-пресс, фильтр-кофе и вариации их использования). Практическая работа №3. Способы заваривания кофейных напитков	2
<b>Тема 2.4 Эспрессо, вариации на тему эспрессо</b>	Характеристики эспрессо (вес кофе, температура подаваемой воды, время экстракции, объем). Практическая работа №4. Приготовление эспрессо. Дегустация эспрессо (основные характеристики - визуально, вкус, обоняние, баланс вкуса, послевкусие). Вариации на тему эспрессо – лунго, ристретто, американо.	4
<b>Тема 2.5 Техника работы с молоком</b>	Ознакомление с молоком для вспенивания. Требования к молоку для капучино и кофейных напитков с молоком. Практическая работа №5. Расчет необходимого количества молока для взбивания. Взбивание. Оценка конечного результата.	2
<b>Тема 2.6 Кофейные напитки и вариации на основе эспрессо</b>	Приготовление капучино, кофе латте, кофе латте-макиато, кофе фраппе, кофе РАФ. Дегустация кофейных напитков. Оценка качества. Практическая работа №6. Приготовление кофейных напитков на основе эспрессо	4
<b>Тема 2.7 Современные приемы приготовления и арт-оформления популярного напитка.</b>	<b>Практическое занятие №7.</b> Изучение на выездном занятии в музей кофе Санкт-Петербурга современных приемов украшения кондитерских изделий и кофе. <b>Цель занятия</b> Формирование у обучающихся знаний правил приготовления и арт-оформления популярного напитка и кондитерских изделий. -	2
<b>Итоговая аттестация</b>	экзамен в форме демонстрации	2
<b>03</b>	<b>Модуль №3 Техника презентации алкогольной продукции</b>	<b>12</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	

<p><b>Тема 3.1</b> Факторы внешней и внутренней среды, влияющих на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков.</p>	<p>Факторы внешней и внутренней среды, влияющих на продажи смешанных и прочих напитков. Знакомство с профессией сомелье. Влияние ассортимента винной карты на продажи блюд кухни. Факторы, влияющие на стиль, качество и цену вина и прочих напитков. Взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания.</p>	2
<p><b>Тема 3.2</b> Составление винной карты с учетом основного меню предприятия общественного питания .</p>	<p>Составление коктейльной карты с учетом основного меню предприятия общественного питания. Составление винной карты с учетом основного меню предприятия общественного питания</p>	2
<p><b>Тема 3.3</b> Основные сорта Вин Европы, Нового Света. Техника дегустации и оценки вин</p>	<p>Три важных правила презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Говорите на языке гостя, используйте его слова, словосочетания, предложения. Так он лучше Вас поймёт и воспримет как “родную душу”.</li> <li>• Называйте не только свойства, но и выгоды с преимуществами. Люди не всегда понимают, что обозначает свойства и в чём собственно его выгода.</li> <li>• Используйте “Вы-подход” (Вы получите / Для Вас/ Вам). Больше упоминаний гостя, а не себя (Я / Мы / Нас) даст больше толку.</li> </ul> <p>Эти правила - лишь три камня на каменоломне. Но зато Вы увидели, что не всё так просто.</p>	2
<p><b>Тема 3.4</b> Презентация и подача смешанных алкогольных напитков. за контактной барной стойкой. Сравнительные дегустации.</p>	<p><b>Практическая работа №1: Презентация и подача смешанных алкогольных напитков</b> Занятие в форме выездного Мастер-класса проводятся преподавателями школы барменов «Точка с запятой».</p> <p>Практическое занятие <b>Тема:</b> Основы миксологии. Составление коктейльной карты. Методы приготовления алкогольных коктейлей и смешанных напитков. Техники продаж.</p> <p>Дегустация напитка и обсуждение его вкуса и тактики продаж – 2,5 часа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы – ответы – 15 минут</li> <li>• Подведение итогов – 15 минут</li> </ul>	4
<p><b>Итоговая аттестация</b></p>	<p>Итоговая аттестация проводится комплексно после освоения модулей 1, 3.</p>	2

### 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест рекомендуется приблизить к	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
----------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------------------------------------------------



<p><b>профессиональному предприятию питания с обслуживанием барменами, буфетчиками.</b></p>		
<p><i>Учебная мастерская, «Банкетный зал» Лаборатория «Бар» Лаборатория «Поварское дело»</i></p>	<p><i>Теоретические, практические занятия</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>учебные столы и стулья для обучающихся;</i></li> <li>• <i>стол и стул для преподавателя;</i></li> <li>• <i>комплект учебное – методической документации;</i></li> <li>• <i>мультимедийная установка;</i></li> <li>• <i>компьютер с лицензионным программным обеспечением;</i></li> <li>• <i>наглядные пособия, опытные образцы сырья;</i></li> <li>• <i>рабочее место преподавателя;</i></li> <li>• <i>барная стойка</i></li> <li>• <i>барная мебель,</i></li> <li>• <i>барное оборудование (, кофе – машина полуавтоматическая, кофемолка, , миксер для коктейлей, ледогенератор, холодильный шкаф), ассортимент столовой посуды из фарфора, стекла, металла,</i></li> <li>• <i>барный инвентарь</i></li> <li>• <i>подвод холодной и горячей воды;</i></li> <li>• <i>шкафы для хранения посуды;</i></li> <li>• <i>шкафы для хранения сырья;</i></li> <li>• <i>комплект учебно-методических материалов преподавателя;</i></li> <li>• <i>Сырье и продукты для приготовления смешанных напитков</i></li> </ul>

#### **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Обучение по программе "Современные технологии приготовления напитков" осуществляется традиционным путем, по классно-урочной системе, с использованием всех методов и приемов, выработанных методикой обучения по профессиональным дисциплинам.

Программа имеет практико - ориентированное направление. Практические занятия могут проводиться в форме мастер-классов на предприятиях общественного питания города.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически повышающими свою квалификацию.

#### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – М.: ПрофОбрИздат, 2016.

2. Фурта О. Эспрессо. Капучино. Латте.- М.: Эксмо, 2010.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания»

2. профессиональный стандарт «Официант/Бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты 01.12.2016г.№ 910н.

3. профессионального стандарта "Сомелье/Кавист» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 7 мая 2015 г. N 283н.

Интернет-ресурсы:

1. [www.coffeetime.ru](http://www.coffeetime.ru)

2. [www.9bar.ru](http://www.9bar.ru)

3. [www.danesi-caffee.ru](http://www.danesi-caffee.ru)

4. [www.prokofe.ru](http://www.prokofe.ru)

5. [www.expert-coffee.ru](http://www.expert-coffee.ru)

6. <http://cofesite.ru>

#### **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль проводится по освоению пройденных тем в форме наблюдения и оценки работы, обучающихся во время практических занятий за счет часов, отведенных на них.

**Итоговая аттестация по модулям 1,3** проводится в форме зачета по результатам освоения программы. Зачетная работа предусматривает презентацию, подачу и дегустацию вин и прочих напитков согласно задания.

##### **5.1. Практическое задание для итоговой аттестации по Модулям1, 3 в форме зачета**

**Практические задания к зачету.**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Место учебная мастерская «Бар»

Вы можете воспользоваться:

– винной картой предприятия.

- можете воспользоваться барным оборудованием и инвентарем, расходными материалами и продуктами для приготовления смешанных напитков;

Время выполнения задания: 1 час.

Задания для итоговой аттестации:

**Презентация, подача и дегустация**

		<u>Вина Европы, Нового Света</u> (наименование вина)
	Описание	Для приготовления презентации нужно: Выбрать бокал для подачи вина. Провести дегустацию вина и использовать _____
	Подача	Способ подачи _____ Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается
	Обязательные ингредиенты	Используйте ингредиенты _____ Обязательный ингредиент _____
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с преподавателем непосредственно перед началом экзамена

### Оценочный лист для экзамена

Раздел	Критерий	Субъективные и объективные показатели		Оценка преподавателя
		Баллы (Максимум)	Общая	
А	Гигиена			
	Гигиена (спец. одежда, руки, отсутствие плохих привычек)	3	10	
	Гигиена рабочего места (рабочие поверхности)	3		
	Гигиена рабочего места (холодильник)	2		
	Гигиена рабочего места (пол)	2		
В	Приготовление и расчет времени			
	Организация рабочего места (организационные навыки, планирование, ведение процесса приготовления, эффективность)	10	30	
	Навыки работы с продуктом;	5		

	(приготовление)			
	Навыки работы с продуктом; (оформление)	5		
	Брак, расточительность (отсутствие)	5		
	Время подачи (соответствие) ( За каждую минуту опоздания снимается 0,5 балла)	5		
С	Презентация			
	Правильность подачи (соответствие заданию, температура подачи, соответствие массы изделия, чистота посуды)	10	20	
	Презентация и визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность)	10		
Д	Вкус			
	Общая гармония вкуса и аромата	10	40	
	Консистенция	10		
	Вкус	20		
	Итого баллов		100	
	Итоговая оценка			
За каждое нарушение снимается 1 балл. При повторе одного и того же нарушения балл снимается только 1 раз				
Отлично			85-100	
Хорошо			75-85	
Удовлетворительно			50-75	
Неудовлетворительно			0-50	

## Комплект оценочных средств по модулю №2

Условия выполнения задания

1. Место: комната «Бариста»
2. Максимальное время выполнения задания: 2 час.
3. Вы можете воспользоваться барным оборудованием и инвентарем, расходными материалами и продуктами для приготовления кофейных напитков
4. Вам необходимо выполнить тест (ниже приведен список примерных тестовых вопросов) и приготовить кофейный напиток, согласно жеребьевке.

Примерный список тестовых вопросов:

- 1.Последовательность действий при наборе кипятка из кофемашины.
- 2.Как называется приспособление для формирования кофейной таблетки?
- 3.Как называется верхний бункер в кофемолки ( для цельных зерен) ?
- 4.Какая температура воды в группе?

5. Процесс формирования кофейной таблетки.
6. Какие кофемолки имеют наибольший срок службы?
7. Что такое тигли для кофе?
8. Какие профессиональные кофемашины являются полностью механическими?
9. Какой угол излома имеет европейская подушка темпера?

#### Теория кофе

10. Через сколько лет после посадки кофейное дерево обычно дает первый урожай?
- 11-60. Вопросы для подготовки к итоговой аттестации.

#### Практическая часть.

Приготовление кофе на вариации эспрессо различными способами

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных знаний и умений по данной квалификации профессии.

Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.