

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор УО «Брестский  
государственный торгово-  
технологический колледж

А.М.Шлепаков  
« 06 » 02 2020 г.

**ПРОГРАММА**

производственной практики слушателей

УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»  
в ресурсном центре производственного обучения

УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»,  
осваивающих образовательную программу повышения квалификации

**Профессия «Повар» - 4,5-й разряды**

**Общие положения**

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики по профессии «Повар» определяются учебно-тематическим планом учреждения образования.

Фонд учебного времени на производственную практику составляет 16 часов в течение 4-х дней со сроком обучения 2 недели и 2-х дней со сроком обучения-1неделя.

Слушатели проходят производственную практику в профильном ресурсном центре производственного обучения УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж» по специальности «Общественное питание»,

Режим работы слушателей соответствует режиму, действующему в ресурсном центре производственного обучения.

**Цель и задачи производственной практики**

Цель: обеспечить закрепление и совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков в производственных условиях на современном технологическом оборудовании.

Задачи: создать необходимые условия для:

-приобретения слушателями опыта в самостоятельном выполнении производственных заданий по приготовлению современных блюд и кулинарных изделий на новом технологическом оборудовании;

-приобретения слушателями умений и навыков работы на современном технологическом оборудовании в общественном питании;

-изучения слушателями технической документации, используемой при приготовлении блюд и кулинарных изделий на 4-й или 5-й разряды;

-овладения слушателями правил и приемов безопасного приготовления блюд и кулинарных изделий на современном технологическом оборудовании в общественном питании;

-адаптации слушателей к конкретным производственным условиям.

В результате производственной практики слушатели смогут выполнять работы, предусмотренные тарифно-квалификационной характеристикой по профессии «Повар» 4-го разряда или 5-го разряда.

## **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** **по производственной практике**

**Профессия «Повар»**

**Уровень квалификации: 4, 5-й разряды**

Тема	<b>4-й разряд</b>	<b>5-й разряд</b>
	Количество учебных часов	Количество учебных часов
	Всего	Всего
<b>Обучение в ресурсном центре производственного обучения</b>		
1. Приготовление и отпуск блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	4
2. Приготовление и отпуск блюд из мяса, мясопродуктов, с/х птицы	4	4
3. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок, горячих закусок	4	4
4. Приготовление и отпуск сладких блюд, мучных изделий	4	4
<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>16</b>

## Перечень учебно-производственных работ

Тема учебной программы	Содержание учебно-производственных работ	Количество учебных часов
<p>1. Приготовление и отпуск блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов</p>	<p style="text-align: center;"><b>4-й разряд</b></p> <p>Приготовление блюд из рыбы, жаренной основными способами и во фритюре. Подготовка рыбы для жарки основными способами и во фритюре, жарка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной рыбы (по-русски, по-московски). Подготовка продуктов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Организация рабочего места, требования по охране труда и охране окружающей среды при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт.</p> <p style="text-align: center;"><b>5-й разряд</b></p> <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы и блюд из нерыбных продуктов моря с различными соусами.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Организация рабочего места, требования по охране труда и охране окружающей среды при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт</p>	<p style="text-align: center;">4</p>
<p>2. Приготовление и отпуск блюд из мяса, мясопродуктов, с/х птицы</p>	<p style="text-align: center;"><b>4-й разряд</b></p> <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности. Приготовление блюд из мяса, жаренного панированным порционным куском: панировка мясных полуфабрикатов, жарка, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса: обжаривание мясных полуфабрикатов, тушение, подбор соусов и гарниров.</p> <p>Приготовление жареных блюд из птицы, порционирование, жарка, подбор соусов и гарниров.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт.</p> <p style="text-align: center;"><b>5-й разряд</b></p> <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: заливного из мясных продуктов; ассорти мясного и др. блюд из тушеного, жареного мяса натурального и сельскохозяйственной птицы с различными гарнирами.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт</p>	<p style="text-align: center;">4</p>
<p>3. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок, горячих закусок</p>	<p style="text-align: center;"><b>4-й разряд</b></p> <p>Приготовление салатов, салатов-коктейлей рыбных, мясных, из птицы; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из отварной и жареной рыбы; оформление, хранение, отпуск</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов; оформление, хранение, отпуск.</p>	<p style="text-align: center;">4</p>

	<p>Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов моря; оформление, хранение, отпуск. Оценка качества. Составление технологических карт.</p> <p style="text-align: center;"><b>5-й разряд</b></p> <p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, ассорти рыбного.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов моря; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление горячих блюд и закусок из мяса, птицы, оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт</p>	
4. Приготовление и отпуск сладких блюд, мучных изделий	<p style="text-align: center;"><b>4-й разряд</b></p> <p>Виды сладких блюд, нормы выхода блюд и правила порционирования, соотношение плотной и жидкой частей блюд, правила хранения готовых блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск железированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов.</p> <p>Приготовление и отпуск горячих сладких блюд.</p> <p>Требования к качеству сладких блюд и горячих напитков.</p> <p>Приготовление яблок в тесте жареных.</p> <p>Сладкие блюда белорусской кухни, приготовление, отпуск.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения и сроки годности.</p> <p>Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места.</p> <p>Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ.</p> <p>Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт.</p> <p style="text-align: center;"><b>5-й разряд</b></p> <p>Виды сладких блюд, нормы выхода блюд и правила порционирования, соотношение плотной и жидкой частей блюд, правила хранения готовых блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов.</p> <p>Приготовление и отпуск горячих сладких блюд.</p> <p>Приемы и виды работ при приготовлении десертов.</p> <p>Использование основных и отделочных полуфабрикатов: фруктово-ягодных, творожных, шоколадных, сырных, десертов из мороженого.</p> <p>Оценка качества. Составление технологических карт</p>	4
	<b>Всего</b>	<b>16</b>

Разработчики: *Н.Н. Сахарук*, заведующий ресурсным центром; *Л.В. Верич*, методист по внебюджетной деятельности

**Перечень блюд и кулинарных изделий  
для отработки во время прохождения производственной практики  
слушателями, осваивающими образовательную программу  
повышения квалификации**

**Профессия «Повар» - 4, 5-й разряд**

№ по сборнику рецептур	Наименование блюд
<b>1. Приготовление и отпуск блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря</b>	
<i><b>4-й разряд</b></i>	
534	Рыба, запеченная по-московски
589	Зразы донские
525	Рыба в тесте жареная,
509	Рыба, припущенная по-русски
528	Котлета «Нежность»
243	Рыба, жаренная в белках
<i><b>5-й разряд</b></i>	
131 (Сб. бел. кухни)	Жареное рыбное филе в сухарно-кунжутной корочке
фирменное	Филе судака с шампиньонами на овощной подушке
219 МК	Карп в винном соусе
511	Щука фаршированная
224	Филе щуки, запеченное в сливочно-горчичном соусе
190 МК	Жареные креветки с медом и фисташками
<b>2. Приготовление и отпуск блюд из мяса, мясопродуктов, с/х птицы</b>	
<i><b>4-й разряд</b></i>	
270 (Сб. бел. кухни)	Котлета крестьянская с грибами
338 (Сб. бел. кухни)	Бифштекс «Смак»
606	Котлеты с сыром и морковью
653	Колбаски по-слуцки
728	Котлеты «Папараць-кветка»
278	Нежное филе цыплёнка в лимонно-медовом маринаде, запечённое
<i><b>5-й разряд</b></i>	
фирменное	Свиная вырезка в луковом соусе
фирменное	Куриная грудка «Горячее чувство»
фирменное	Курица под снегом
фирменное	Филе куриное с ананасами
фирменное	Свинина, запеченная с виноградом
фирменное	Говяжья вырезка с грушами и медом

фирменное	Стейк с бальзамическим уксусом
<b>3. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок, горячих закусок</b>	
<b>4-й разряд</b>	
90 (Сб. бел. кухни)	Яйца, фаршированные грибами
145	Салат «Столичный»
398	Помидоры, фаршированные грибами и рисом
168	Салат-коктейль с ветчиной и сыром
48 МК	Рулетики из ветчины с сыром и морковью
17 МК	Салат из тунца с белой фасолью и помидорами
<b>5-й разряд</b>	
фирменное	Салат «Цезарь»
фирменное	Салат «Греческий»
205 (Сб. бел. кухни)	Горячая закуска «На роостанях»
195	Рыба заливная с гарниром
132 (Сб. бел. кухни)	Рулёт из птицы, фаршированный блинчиками
214	Птица фаршированная галантин
фирменное	Салат «Ласточкино гнездо»
<b>4. Приготовление и отпуск сладких блюд, мучных изделий</b>	
<b>4-й разряд</b>	
382 (Сб. бел. кухни).	Яблоки, запеченные с орехами и черносливом
403	Крем «Снежок»
985	Десерт «Лакомка»
326	Творожно-яблочное суфле
1111	Чебуреки по-белорусски с рисом и грибами
284 (МК)	Пицца «Флорентина»
<b>5-й разряд</b>	
фирменное	Творожно-шоколадный десерт с бананом
325МК	Тирамису (итальянская кухня)
фирменное	Груши в сиропе
фирменное	Лимонный торт
329 (МК)	Чизкейк творожный с белым шоколадом
349 (Сб. бел. кухни)	Желе «Мозаика»

Разработчики: *Н.Н. Сахарук*, заведующий ресурсным центром; *Р.М. Остапчук*, председатель цикловой комиссии