

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный
технологический колледж

А.М.Шлепаков

« 26 » 02 2020г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 7512-013 Кондитер

Уровень квалификации: 5-й разряд

Разработчик: *О.И. Троцюк*, мастер производственного обучения учреждения
образования «Брестский государственный торгово-
технологический колледж»

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологический
дисциплин.

Протокол от 20.02.2020 № 7

Брест
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В результате изучения учебной дисциплины «Производственное обучение» слушатель должен:

выполнять весь комплекс работ по приготовлению кондитерских изделий на объектах общественного питания;

применять технические нормативные правовые акты, технологическую документацию;

В процессе производственной практики созданы условия:

для воспитания высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению кондитерских изделий;

развития интереса к осваиваемой квалификации; способности анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления.

Учебная дисциплина «Производственное обучение» входит в состав профессионального компонента учебно-тематического плана учреждения образования и предназначена для реализации образовательной программы повышения квалификации рабочих (служащих) по профессии «Кондитер» 5 -го разряда.

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики кондитера 5-го разряда.

Учебная программа включает тематический план, в котором указаны темы производственного обучения и производственной практики, количество учебных часов, отводимых на их изучение.

Изучение учебной дисциплины «Производственное обучение» осуществляется в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами профессионального компонента учебно-тематического плана, такими как «Оборудование объектов общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Специальная технология», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Настоящая учебная программа предназначена для использования при индивидуальной и групповой организации обучения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебной дисциплине
«ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»

Профессия: «Кондитер»

Уровень квалификации: 5-й разряд

Тема	5-й разряд
	Количество учебных часов
1. Производственное обучение	
1.1. Ознакомление с базой ресурсного центра, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	2
2. Производственная практика	
2.1. Производственная практика	12
Итого	14

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ

1.1. Ознакомление с базой ресурсного центра, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности

5-й разряд

Основные задачи и функции ресурсного центра. Развитие и совершенствование общественного питания в Республике Беларусь. Внедрение прогрессивных технологий приготовления пищи на современном оборудовании.

Основные нормативные правовые акты Республики Беларусь в области охраны труда. Устройство, принцип действия и правила эффективной и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования ресурсного центра.

Основные правила электробезопасности. Требования безопасности, предъявляемые к электрооборудованию. Общие требования электробезопасности на объектах общественного питания.

Средства защиты человека от поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшему от электрического тока.

1.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(Оформлено отдельным документом)

Перечень структурных элементов научно-методического обеспечения (учебно-методического комплекса)

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243// Нац реестр правовых актов Республики Беларусь.17.01.2011. № 2/1795.
2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51: [утв. Постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25.11 2003 №126].
3. Типовой учебный план профессиональной подготовки рабочих (служащих) по профессии «Кондитер» со сроком обучения 2 месяца: утвержденный Министерством образования Республики Беларусь 15.05.2012.
4. Типовая учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение», утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.
5. Учебные издания.

Национальная учебная литература

Апет Т.К., Пашук З.Н., Пашук С.В. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: уч. пособие: в 2 ч. – Минск: Беларусь, 2013.

Ерофеевко, В.Ф. Справочник технолога общественного питания / В.Ф. Ерофеевко. Минск, 2007.

Санитарные правила и нормы (СПН), утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10.02.2017 № 12.

Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий / Мн.: ООО «НИЦ-БАК», 2007.

Справочник работника общественного питания / Белорусская ассоциация кулинаров; сост.: В.Ф. Ерофеевко [и др.]. Минск, 2006.

Справочник работника общественного питания /сост. В.Н.Радевич, О.В.Скурко–Минск: НИЦ-БАК.2013.-464 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности. Разработчики В.Д. Вербицкая.

Сборник технологических карт современных блюд мировой кухни. Разработчики: Савкина И.А., Василега Г.И., Василькова Н.В., Шемятовец Ж.А., Мн : ООО «Научно-информационный центр-БАК» 2015, том 1.

Сборник технологических карт современных блюд мировой кухни. Разработчики: Василега Г.И., Василькова Н.В., Шемятовец Ж.А., – Мн : ООО «Научно-информационный центр-БАК» 2015, том 2.

Сборник технологических карт белорусских блюд, 2012.

Учебная литература других издательств

Бетейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2001.-304 с.