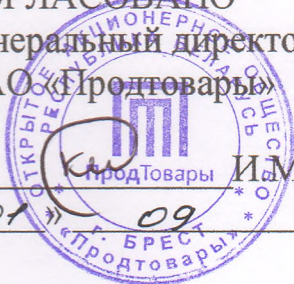


СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ОАО «ПродТовары»

И.М.Козич  
«01» 09 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор УО «Брестский  
государственный торгово-  
технологический колледж»  
А.М.Шлепаков  
«01» 09 2022 г.



**ПРОГРАММА  
производственной практики  
центра компетенций производственного обучения  
по специальности «Общественное питание» (квалификации «Повар»)  
учреждения образования  
«Брестский государственный торгово-технологический колледж»  
на 2022/2023 учебный год**

**Общие положения**

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики по специальности «Общественное питание», квалификации «Повар» 4 разряда определяются учебным планом учреждения образования.

Фонд учебного времени на производственную практику составляет 40 часов в течение 1 недели.

**Цель и задачи практики**

Целью производственной практики как заключительного периода производственного обучения, является подготовка будущего работника к самостоятельной высокопроизводительной работе в объектах общественного питания.

Основными задачами производственной практики являются:

- адаптация учащихся в конкретных производственных условиях;
- воспитание у учащихся сознательной дисциплины и добросовестного отношения к труду, взаимопомощи, уважениям к традициям предприятия общественного питания и стремления преумножать их;
- закрепление и совершенствование профессиональных знаний, навыков умений по избранной профессии;
- накопление опыта самостоятельного выполнения работ по приготовлению пищи;
- приобретение навыков приготовления пищи на современном технологическом оборудовании;
- изучение производственной технологии и технической документации;
- формирование умений согласовывать свою работу с работой коллектива, совершенствовать навыки само- и взаимоконтроля;
- формирование профессионально значимых качеств (высокая сосредоточенность и устойчивое внимание, хорошее слуховое и зрительное восприятие, хорошая память, двигательная активность, хорошее вкусовое восприятие).

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-  
производственной работе  
\_\_\_\_\_ И.В.Герчук  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
в центре компетенций**

**Специальность**

3-91 01 51 Общественное питание

**Квалификация**

3-91 01 51-57 Повар 4 разряда

**Срок обучения** – 1 неделя (40 уч. часов)

№ п/п	Тема	Количество учебных часов
1	Вводное занятие. Ознакомление с базой центра компетенций. Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.	8
2	Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Cop CL-50, плиты индукционной ИК 235Z, аппарата для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112 при приготовлении супов.	8
3	Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Cop CL-50, плиты индукционной ИК 235Z, аппарата для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, фритюрницы STALGAST PANINI, кухонной машины Kenwood KWL 90 004 SI, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении блюд из круп, овощей, макаронных изделий.	8
4	Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Cop CL-50, аппарата для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, плиты индукционной ИК 235Z, гриля контактного STALGAST PANINI, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении рыбных блюд, блюд из птицы.	8
5	Освоение приемов эксплуатации машины для нарезки гастрономии FAC F250R, овощерезки Robot Cop CL-50, плиты индукционной ИК 235Z, фритюрницы STALGAST PANINI, соковыжималки Robot Coupe J80 Ultra, машины для тарталеток Соок-Matic, вафельницы Roller Grill GES 40, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и изделий из теста.	8
	<b>Всего</b>	<b>40</b>

Разработчик: заведующий центром компетенций

О.И. Троцюк