

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
БРЕСТСКОГО ОБЛИСПОЛКОМА

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель начальника
главного управления по образованию
Брестского облисполкома

А.Ф.Жук

« 09 » 09 2022 г.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»

В ЦЕНТРЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ № 0d - ddd

Специальность

3-91 01 51 Общественное питание

Квалификация

3-91 01 51-57 Повар 4 разряда

Срок обучения – 1 неделя (40 учебных часов)

г. Брест
2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих в центре компетенций производственного обучения учреждения образования «Брестский государственный торгово-технологический колледж» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» (квалификация 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда).

Учебная программа содержит **темы:**

«Вводное занятие. Ознакомление с базой центра компетенций. Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских»;

«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»;

«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»;

«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»;

«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 Cook-Matic, вафельницы Roller Grill GES 40, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и изделий из теста»;

Основная цель обучения в центре компетенций – ознакомить учащихся с устройством, регулировками и правилами эксплуатации нового многофункционального высокотехнологичного оборудования при приготовлении различных видов блюд.

В результате обучения в центре компетенций учащийся:

приобретает практические знания и умения, достаточные для профессионального применения нового технологического оборудования, используя всё многообразие его возможностей при приготовлении блюд;

применяет полученные знания и умения в практической работе на объектах общественного питания, оснащенных современным торгово-технологическим оборудованием;

овладевает современными технологиями в общественном питании, что в последующем поможет ему быть конкурентоспособным и высококвалифицированным рабочим (служащим) на рынке труда,

Основой для успешного усвоения учебной программы являются:

- знания и умения, приобретенные учащимися при изучении учебных предметов профессионального компонента учебного плана по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» (квалификация 3-91 01 51-57 «Повар»): «Специальная технология», «Товароведение пищевых продуктов», «Калькуляция и учет», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания»;

- оснащенность центра компетенций производственного обучения необходимыми наглядными пособиями, техническими средствами обучения, компьютерной техникой, технической справочной литературой, учебно-методическими комплексами по темам учебной программы и современным высокотехнологичным оборудованием:

аппарат для тепловой обработки продуктов VarioCookinCenter 112;

пароконвектомат Rational SCC WE 201;

плита индукционная IK 235Z;

соковыжималка Robot Coupe J80 Ultra;

фритюрница STALGAST PANINI;

гриль контактный STALGAST PANINI;

вафельница Roller Grill GES 40;

кухонная машина Kenwood KWL 90 004 SI;

машина для нарезки гастрономии FAC F250R;

картофелечистка МОК-150У;

овощерезка Robot Coup CL-50;

машина для тарталеток Cook-Matic;

весы товарные ТВ-S-200.2-A1;

шкаф холодильный POLAIR CC214-S;

витрина холодильная торговая Enteco master ВИЛИЯ 120 ВС;

посудомоечная машина.

Учебная программа рассчитана на 40 учебных часов, из них 8 часов – теоретический курс (ознакомление с новым технологическим оборудованием, инструкциями по технике безопасности и охране труда при его эксплуатации); 32 часа – практический курс (отработка практических навыков приготовления блюд на многофункциональном технологическом оборудовании).

Учебное занятие организуется с группой учащихся 10-15 человек.

Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» (квалификация «Повар») разработана на основе образовательного стандарта профессионально-технического образования ОС РБ 3-91 01 51-2016 специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», утвержденного постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 08.07.2016 № 60; типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» (квалификация 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда), утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-производственной работе

И.В.Герчук

« 01 » / 09 2022 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по учебному предмету

«ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»

в центре компетенций производственного обучения

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 Cook-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
	Всего	40

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
1. Вводное занятие. Ознакомление с базой центра компетенций. Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских		
<p>Сформировать представление о роли и задачах центра компетенций.</p> <p>Познакомить с основными законодательными правовыми актами Республики Беларусь в области охраны труда.</p> <p>Сформировать понятие об устройстве и принципе действия современного оборудования центра компетенций. Сформировать знания о требованиях безопасности, предъявляемых к электрооборудованию, средствах защиты от поражения электрическим током и правилах оказания первой помощи пострадавшим.</p> <p>Сформировать знания о требованиях безопасности труда при выполнении технологических процессов в соответствии с действующими инструкциями по охране труда.</p> <p>Сформировать знания о причинах пожаров в центре компетенций. Дать понятие о средствах пожаротушения, научить оказывать первую помощь при ожогах</p>	<p>Основные задачи и функции центра компетенций.</p> <p>Развитие и совершенствование общественного питания в Республике Беларусь. Внедрение прогрессивных технологий приготовления пищи на современном оборудовании.</p> <p>Основные нормативные правовые акты Республики Беларусь в области охраны труда. Устройство, принцип действия и правила эффективной и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования центра компетенций.</p> <p>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.</p> <p>Требования безопасности труда при выполнении технологических процессов (перед началом работы, при выполнении работы, по окончании работы, при аварийных ситуациях) в соответствии с действующими инструкциями по охране труда.</p> <p>Правила пожарной безопасности и инструкции. Противопожарный инструктаж. Пожарная профилактика на объекте общественного питания.</p> <p>Оказание помощи при ожогах</p>	<p>Излагает основные задачи и функции центра компетенций.</p> <p>Высказывает общее суждение об основных законодательных правовых актах Республики Беларусь в области охраны труда.</p> <p>Излагает общие сведения о торгово-технологическом оборудовании, поясняет его назначение и принцип действия, излагает правила их безопасной эксплуатации.</p> <p>Излагает требования безопасности, предъявляемые к электрооборудованию. Описывает средства защиты от поражения электрическим током. Излагает правила оказания первой помощи пострадавшим. Объясняет требования безопасности труда при производстве работ в соответствии с действующими инструкциями по охране труда. Излагает причины пожаров. Описывает средства пожаротушения. Излагает правила оказания помощи при ожогах</p>
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		
<p>Сформировать умения анализировать устройства, порядок подготовки к работе, эксплуатацию, соблюдение требований техники</p>	<p>Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для супов: очистка овощей для приготовления супов на <i>картофелечистке МОК-150У</i>; нарезка овощей</p>	<p>Анализирует, подготавливает, эксплуатирует в соответствии с требованиями техники безопасности картофелечистку МОК-150У,</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>безопасности при работе с картофелечисткой МОК-150У, овощерезкой Robot Coup CL-50, плитой индукционной ИК 235Z, аппаратом для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112</p>	<p>(картофель, капуста, морковь, лук, огурцы) на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>; припускание огурцов, пассирование овощей, томатного пюре на <i>плите индукционной ИК 235Z</i>.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении супов на <i>аппарате для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112</i> в режиме варки:</p> <ul style="list-style-type: none"> борщ с капустой и картофелем; щи из свежей капусты с картофелем; суп крестьянский; рассольник «Ленинградский». <p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.</p> <p>Определение качества готовых супов по органолептическим показателям.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления супов по технологическим картам.</p> <p>Режимы тепловой обработки, проценты уварки, уварки, нормы выхода блюд при работе на <i>аппарате для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, плите индукционной ИК 235Z</i>.</p> <p>Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>.</p>	<p>овощерезку Robot Coup CL-50, плиту индукционную ИК 235Z, аппарат для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112.</p>
<p>3. Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Coup 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</p>		
<p>Сформировать умения анализировать устройства, порядок подготовки к работе, эксплуатацию, соблюдение требований техники безопасности при работе с картофелечисткой МОК-150У, овощерезкой Robot Coup CL-50, плитой индукционной ИК 235Z, аппаратом для тепловой обработки продуктов</p>	<p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении блюд и полуфабрикатов на автоматизированном оборудовании:</p> <ul style="list-style-type: none"> очистка овощей для приготовления блюд (драники, картофель жареный во фритюре) на <i>картофелечистке МОК-150У</i>; нарезка овощей (капуста, морковь, лук) для приготовления голубцов овощных на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>; 	<p>Анализирует, подготавливает, эксплуатирует в соответствии с требованиями техники безопасности картофелечистку МОК-150У, овощерезку Robot Coup CL-50, плиту индукционную ИК 235Z, аппарат для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, фритюрницу STALGAST PANINI, кухонную</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>VarrioCookinCenter 112, фритюрницей STALGAST PANINI, кухонной машиной Kenwood KWL 90 004 SI, пароконвектоматом Rational SCC WE 201</p>	<p>протираание картофеля для приготовления драников на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>;</p> <p>приготовление соуса сметанного для голубцов овощных на <i>плите индукционной IK 235Z</i>.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении тушеных и жареных блюд на <i>аппарате для тепловой обработке продуктов VarrioCookinCenter 112</i> в режиме тушения и жарения: голубцы овощные; драники.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении запеченных блюд в <i>пароконвектомате Rational SCC WE 201</i> в режиме запекания: голубцы овощные; пудинг рисовый.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении жареных блюд во <i>фритюрнице STALGAST PANINI</i>: картофель жареный во фритюре.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении макаронных изделий на <i>кухонной машине Kenwood KWL 90 004 SI</i>: макаронные изделия (тальятелле).</p> <p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.</p> <p>Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд по технологическим картам.</p> <p>Режимы тепловой обработки, проценты уварки, уварки, нормы выхода блюд при работе на <i>аппарате для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112</i>, <i>плите индукционной IK 235Z</i>, <i>пароконвектомате Rational SCC WE 201</i>, <i>фритюрнице STALGAST PANINI</i>.</p> <p>Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i></p>	<p>машину Kenwood KWL 90 004 SI, пароконвектомат Rational SCC WE 201</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
4. Освоение приемов эксплуатации картофелечистки MOK-150Y, овощерезки Robot Coup CL-50, аппарата для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, плиты индукционной IK 235Z, гриля контактного STALGAST PANINI, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении рыбных блюд, блюд из птицы		
<p>Сформировать умения анализировать устройства, порядок подготовки к работе, эксплуатацию, соблюдение требований техники безопасности при работе с картофелечисткой MOK-150Y, овощерезкой Robot Coup CL-50, аппаратом для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, плитой индукционной IK 235Z, грилем контактным STALGAST PANINI, пароконвектоматом Rational SCC WE 201</p>	<p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении блюд и полуфабрикатов на автоматизированном оборудовании: очистка овощей для приготовления блюд (рагу из птицы) на <i>картофелечистке MOK-150Y</i>; нарезка овощей (картофель, лук, морковь) для плова, рыба, запеченная в сметане с морковью, рагу из птицы на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>, пассерование овощей для приготовления блюд на <i>плите индукционной IK 235Z</i>.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении блюд на <i>гриле контактном STALGAST PANINI</i>.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении запеченных блюд в <i>пароконвектомате Rational SCC WE 201</i> в режиме запекания: рыба, запеченная в сметане с морковью, пудинг рисовый.</p> <p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении тушеных мясных блюд на <i>аппарате для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112</i> в режиме тушения: плов из птицы; рагу из птицы.</p> <p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.</p> <p>Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд по технологическим картам.</p> <p>Режимы тепловой обработки, проценты у жарки, нормы выхода блюд при работе на <i>аппарате для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112</i>, <i>плите индукционной IK 235Z</i>, <i>пароконвектомате Rational SCC WE 201</i>, <i>гриле контактном STALGAST PANINI</i>.</p>	<p>Анализирует, подготавливает, эксплуатирует в соответствии с требованиями техники безопасности картофелечистку MOK-150Y, овощерезку Robot Coup CL-50, аппарат для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, плиту индукционную IK 235Z, гриль контактный STALGAST PANINI, пароконвектомат Rational SCC WE 201</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
	Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>	
5. Освоение приемов эксплуатации машины для нарезки гастрономии FAC F250R, овощерезки Robot Coup CL-50, плиты индукционной IK 235Z, фритюрницы STALGAST PANINI, соковыжималки Robot Coupe J80 Ultra, машины для тарталеток Cook-Matic, вафельницы Roller Grill GES 40, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и изделий из теста		
<p>Сформировать умения анализировать устройства, порядок подготовки к работе, эксплуатацию, соблюдение требований техники безопасности при работе с машиной для нарезки гастрономии FAC F250R, овощерезкой Robot Coup CL-50, плитой индукционной IK 235Z, фритюрницей STALGAST PANINI, соковыжималкой Robot Coupe J80 Ultra, машиной для тарталеток Cook-Matic, вафельницей Roller Grill GES 40, пароконвектоматом Rational SCC WE 201</p>	<p>Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении блюд и полуфабрикатов на автоматизированном оборудовании: нарезка яблок на <i>машине для нарезки гастрономии FAC F250R</i>; нарезка овощей для приготовления блюд (салат «Агенчик», «яйца, фаршированные луком») на <i>овощерезке Robot Coup CL-50</i>; варка напитка яблочного и овощей на <i>плите индукционной IK 235Z</i>. Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении напитка яблочного на <i>соковыжималке Robot Coupe J80 Ultra</i>. Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении вафельных листов на <i>вафельнице Roller Grill GES 40</i>. Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении тарталеток на <i>машине для тарталеток Cook-Matic</i>. Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении яблок в тесте на <i>фритюрнице STALGAST PANINI</i>. Освоение приемов эксплуатации торгового-технологического оборудования при приготовлении булочек «Синабон» в <i>пароконвектомате Rational SCC WE 201</i> в режиме запекания. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ. Определение качества готовых блюд по</p>	<p>Анализирует, подготавливает эксплуатирует в соответствии с требованиями техники безопасности машину для нарезки гастрономии FAC F250R, овощерезку Robot Coup CL-50, плиту индукционную IK 235Z, фритюрницу STALGAST PANINI, соковыжималку Robot Coupe J80 Ultra, машину для тарталеток Cook-Matic, вафельницу Roller Grill GES 40, пароконвектомат Rational SCC WE 201</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
	<p>органолептическим показателям.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд по технологическим картам.</p> <p>Режимы тепловой обработки, проценты у жарки, нормы выхода блюд при работе на <i>плите индукционной IK 235Z, пароконвектомате Rational SCC WE 201, вафельнице Roller Grill GES 40, машине для тарталеток Cook-Matic, фритюрнице STALGAST PANINI.</i></p> <p>Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства на <i>машине для нарезки гастрономии FAC F250R, овощерезки Robot Cop CL-50, соковыжималке Robot Coupe J80 Ultra</i></p>	

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

1. Образовательный стандарт профессионально-технического образования ОС РБ 3-91 01 51-2016 специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», утвержденный постановлением Министерства образования Республики Беларусь (с изменениями и дополнениями) от 08.07.2016г. № 60.

2. Типовая учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» (квалификация «Повар» 4 разряда), утвержденная постановлением Министерством образования Республики Беларусь от 27.12.2016г. № 122.

3. Учебно-методическая документация.

3.1. Вводное занятие. Ознакомление с базой центра компетенций. Охрана труда и пожарная безопасность в учебных мастерских.

3.2. Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Cop CL-50, плиты индукционной IK 235Z, аппарата для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112 при приготовлении супов.

3.3. Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Cop CL-50, плиты индукционной IK 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.

3.4. Освоение приемов эксплуатации картофелечистки МОК-150У, овощерезки Robot Cop CL-50, аппарата для тепловой обработки продуктов VarrioCookinCenter 112, плиты индукционной IK 235Z, гриля контактного STALGAST PANINI, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении рыбных блюд, блюд из птицы.

3.5. Освоение приемов эксплуатации машины для нарезки гастрономии FAC F250R, плиты индукционной IK 235Z, фритюрницы STALGAST PANINI, соковыжималки Robot Coupe J80 Ultra, вафельницы Roller Grill GES 40, пароконвектомата Rational SCC WE 201 при приготовлении сладких блюд, напитков и изделий из теста.

3.6. Освоение приемов эксплуатации овощерезки Robot Cop CL-50, плиты индукционной IK 235Z, машины для тарталеток Cook-Matic, машины для нарезки гастрономии FAC F250R, при приготовлении холодных блюд и закусок.

4. Учебные издания.

Национальная учебная литература

Васильченко, З.В. Предприятия общественного питания. Организация производства: учеб.пособие /З.В.Васильченко, Т.И..Пискун.-Минск: Беларусь, 2007. -214 с.: ил.

Василенко, З.В. и др. Технология приготовления пищи. Практические занятия: учебное пособие для уч-ся учреждений, обеспечивающих получение проф.-техн. образования –Минск: Беларусь, 2007.-191с.

Крыжановский, И.Ю. Охрана труда: учеб. Пособие для учащихся учреждений, обеспечивающих получение проф. – техн. Образования /И.Ю. Крыжановский. – Минск: Беларусь, 2007. – 218 с.

Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учеб. Пособие / О.В. Мацикова. – Минск: РИПО, 2022. – 262 с.: ил.

Рагель, С.И. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб.пособие/- Минск: Беларусь.2008 г.309 с.: ил.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности / М-во торговли Респ. Беларусь, Белорус.ас-соц. кулинаров; [Разраб.: В.Д.Вержбицкая, Т.А.Корольчик]. Минск, 2003.

Соусы: технологические карты:практическое пособие для повара /сост. Н.В.Василькова, В.Н.Радевич, И. В. Савкина.- Мнск:НИЦ-БАК,2013.-400с.

Уласевич, М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология: Учеб. Пособие. Мн.: Выш. шк. 2003. -367 с.; ил.

Челноков, А.А. Охрана труда: учеб. пособие /А,А, Челноков, Л.Ю.Ющенко, - 4-е изд., испр. и доп. – Минск.: Выш. шк., 2009.-463 с.

Учебная литература других издательств

Анфимова, Н.А. и др. Кулинария: Учебник для сред.проф.-техн. Уч-щ/ Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л.Татарская.-4-е изд., перераб.- М.: Экономика, 1991.- 368 с.

Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. Москва, 2007.

Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник.-3-е изд.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков» и К», 2007.- 480 с.

5. Электронные образовательные ресурсы.

Учебные фильмы

«Описание и правила безопасной эксплуатации вафельницы»;

«Фритюрница – характеристика, устройства», «Эксплуатация фритюрницы»;

«Инструкция по работе на пароконвектомате»;

«Инструкция по работе слайсера»;

«Жарка овощей и мяса на контактном гриле»;

«Контактный гриль. Внешний вид»;

«Овощерезка. Использование различных работ дисков-терок Robot Coupe CL-50. Использование различных дисков-ножей»;

«Устройство, сборка овощерезки Robot Coupe CL-50»;

«Пароконвектоматы RATIONAL»;

«Отличия пароконвектоматов»;

«Режим «конвекции» и «пар» в пароконвектоматах»;

«Мастер-класс по работе с пароконвектоматом»;

«Особенности варочных индукционных поверхностей»;

«Практическое использование индукционной плиты»;

«Элементарно. Индукционная плита»;

«Соковыжималкой Robot Coupe J80 Ultra.»;

«Принцип работы кухонной машины Kenwood KWL 90 004 SI»

«Принцип работы соковыжималки Robot Coupe (два учебных фильма)».

**Учебный предмет «Производственное обучение» (квалификация «Повар» 4 разряда)
в центре компетенций УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»**

Специальность

3-91 01 51 Общественное питание

Срок обучения - 1 неделя (40 учебных часов)

Квалификация

3-91 01 51-57 Повар 4 разряда

Разработчик *О.И. Троцюк*, заведующий центром компетенций

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 от « 30 » августа 2022 г.


Начальник управления общего среднего, специального и профессионального образования главного управления по образованию Брестского облисполкома


_____ **В.А. Шаповал**
« 01 » 09 2022 г.

Директор ГУ «Брестский областной учебно-методический центр профессионального образования


_____ **А.К. Ковалевский**
« 01 » 09 2022 г.

Директор учреждения образования «Брестский государственный торгово-технологический колледж»


_____ **А.М. Шлепаков**
« 01 » 09 2022 г.

Визы:

Зам. директора по УПР
_____ **И.В. Герчук**
« 01 » 09 2022 г.

Зав. кабинетом ГУ «Брестский ОУМЦ ПО»
_____ **И.Е. Тимофеева**

Зам. директора по ПО
_____ **Т.Е. Коцевич**
« 01 » 09 2022 г.

« 01 » 09 2022 г.