

**СОГЛАСОВАНО**

Директор УО «Брестский ГТТК»

\_\_\_\_\_ А.М.Шлепаков

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор УО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ  
МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ  
(ПРЕПОДАВАТЕЛЯ)**

наименование учреждения образования

Фамилия, имя, отчество стажера

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
3-91 01 51 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»**

**Место стажировки:** центр компетенций

УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»

**Период стажировки:** с \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2022 по \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2022

**Цель стажировки:** освоение новейшего технологического оборудования и современных технологий приготовления блюд

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ  
(36 учебных часов)**

***Тема 1. «Ознакомление с базой центра компетенций. Охрана труда и техника безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования». 6 час.***

Ознакомление с базой центра компетенций. Основные задачи и функции центра компетенций.

Основные нормативные правовые акты Республики Беларусь в области охраны труда. Основные правила электробезопасности.

Изучение устройства, принципов действия и правил эффективной и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования центра компетенций.

Изучение требований безопасности труда при выполнении технологических процессов (перед началом работы, при выполнении работы на оборудовании, по окончании работы, при аварийных ситуациях) в соответствии с действующими инструкциями по охране труда.

***Тема 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». 6 час.***

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для супов: очистка, нарезка, припускание, пассирование овощей и томатного пюре для приготовления супов.

Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении супов в режиме варки.

Режимы тепловой обработки, проценты у жарки, уварки, нормы выхода блюд.

***Тема 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». 6 час.***

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов: очистка, нарезка, протираание овощей, приготовление соуса для блюд из круп, овощей, макаронных изделий.

Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении блюд из круп, овощей, макаронных изделий в режиме варки, жарки и запекания.

Режимы тепловой обработки, проценты у жарки, уварки, нормы выхода блюд.

***Тема 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». 6 час.***

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов: очистка, нарезка, пассирование овощей при приготовлении рыбных блюд, блюд из птицы.

Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении рыбных блюд, блюд из птицы в режиме варки, жарки, тушения и запекания.

Режимы тепловой обработки, проценты ужарки, уварки, нормы выхода блюд.

***Тема 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». 6 час.***

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов: очистка и нарезка фруктов при приготовлении сладких блюд и напитков.

Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении сладких блюд, напитков и изделий из теста в режиме варки, жарки и запекания.

Режимы тепловой обработки, проценты ужарки, уварки, нормы выхода блюд.

***Тема 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». 6 час.***

Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов: очистка и нарезка овощей при приготовлении холодных блюд и закусок.

Режим механической обработки с учетом снижения отходов производства.

Освоение приемов эксплуатации торгово-технологического оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок в режиме варки и жарки.

Режимы тепловой обработки, проценты ужарки, уварки, нормы выхода блюд.

Обсуждена и одобрена на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Стажер

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Заместитель директора  
по УМР

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Л.В.Крупта