

Главное управление по образованию
Минского областного исполнительного комитета
Учреждение образования «Молодечненский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

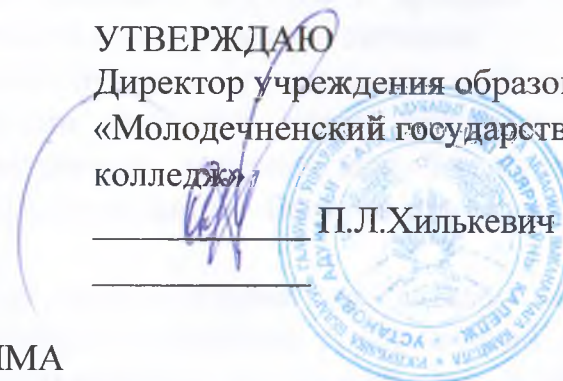
Директор учреждения образования
«Слуцкий государственный колледж»



Б.Б.Блахин

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения образования
«Молодечненский государственный
колледж»



П.Л.Хилькевич

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

для обучения в центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания
по учебному предмету «Производственное обучение»
профессионального компонента учебного плана учреждения образования по специальности
для реализации образовательной программы профессионально-технического образования, обеспечивающей получение
квалификации рабочего и общего среднего образования

Специальность 4-02 0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании

Квалификация 4-02 0721-09-07 Повар детского питания 4 разряда

Молодечно, 2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» (далее – учебная программа) предусматривает выполнение основных требований технологических процессов обработки сырья, полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий, методов и приемов при выполнении соответствующих видов работ при приготовлении продукции для детского и диетического питания.

В процессе преподавания учебного предмета «Производственное обучения» учитываются межпредметные связи программного учебного материала с такими учебными предметами учебного плана учреждения образования по специальности «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании», как «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания», «Специальная технология» и иными.

В ходе изложения программного учебного материала будут руководствоваться актами законодательства, регламентирующими область профессиональной деятельности, соблюдать единство терминологии и обозначений, обеспечивать формирование универсальных, профессиональных компетенций, установленных в образовательном стандарте по специальности «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании».

В результате изучения учебного предмета «Производственное обучение» учащиеся должны *уметь*:

приготавливать холодные и горячие блюда и закуски, полуфабрикаты, кулинарную продукцию в соответствии с рецептурой;

выполнять расчет пищевых продуктов, выход полуфабрикатов и готовой продукции;

осуществлять кулинарную обработку продуктов для детского и диетического питания;

выполнять основные требования технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания;

применять торгово-технологическое оборудование, инструменты, инвентарь, столовую посуду;

определять качество сырья и готовой продукции по органолептическим показателям;

методы и приемы работы при выполнении соответствующих видов работ;

оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях на производстве;

рационально организовывать рабочее место;

выполнять основные требования технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания;

экономно расходовать сырье, материалы и энергию при выполнении соответствующих видов работ;
контролировать качество выполняемых работ;

соблюдать и применять требования по охране труда, требования по обеспечению пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологические требования.

Учебной программой определены цели обучения, спрогнозированы результаты их достижения в соответствии с уровнями усвоения учебного материала.

В учебной программе приведены критерии оценки результатов учебной деятельности учащихся, разработанные в соответствии с Правилами проведения аттестации учащихся, курсантов при освоении содержания образовательных программ профессионально-технического образования; перечень оснащения необходимый для обеспечения образовательного процесса.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Тема | Количество учебных часов |
|---|--------------------------|
| 1. Основные направления научной организации труда. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Новые возможности профессиональной кухни с учетом здорового питания. Критерии оценивания по компетенции «Кулинарное искусство» | 1 |
| 2. Приготовление супов | 5 |
| 3. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий | 6 |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей | 6 |
| 5. Приготовление рыбных горячих блюд | 6 |
| 6. Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы | 6 |
| Итого | 30 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

| Цель обучения | Содержание темы | Результат |
|---|---|--|
| 1. Основные направления организации труда. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Новые возможности профессиональной кухни с учетом здорового рационального питания | | |
| <p>Сформировать представление о требованиях профессионально-квалификационной характеристики, работе объектов общественного питания.</p> <p>Сформировать знания о системе охраны труда в объектах общественного питания, требованиях безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах в центре компетенций.</p> <p>Сформировать представление о новейшем многофункциональном</p> | <p>Ознакомление с деятельностью центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Профессионально-квалификационная характеристика. Объекты общественного питания: выпускаемая продукция, прогрессивные формы хозяйствования, трудовые традиции.</p> <p>Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего.</p> <p>Производственная деятельность учебной группы в центре компетенций. Значение соблюдения трудовой технологической дисциплины в обеспечении качества работ. Организация контроля качества работ.</p> <p>Режим работы объекта общественного питания, формы организации труда и правила внутреннего распорядка.</p> <p>Правила и нормы охраны труда в объектах общественного питания.</p> <p>Требования охраны труда к производственному оборудованию и производимой продукции.</p> <p>Требования безопасности труда при перемещении грузов.</p> <p>Причины и виды травм.</p> <p>Пожарная безопасность. Причины пожаров в цехах объектов общественного питания. Правила пользования электронагревательными приборами и электрооборудованием.</p> <p>Инструктаж по требованиям безопасности труда и пожарной безопасности</p> <p>Роль технических знаний для рационального, безопасного использования профессионального технологического оборудования в объектах</p> | <p>Высказывает общее суждение о требованиях профессионально-квалификационной характеристики, работе объекта общественного питания.</p> <p>Описывает систему охраны труда на предприятии. Требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах.</p> <p>Выполняет управление режимным блоком пароконвекционного оборудования. Применяет необходимые пиктограммы</p> |

| Цель обучения | Содержание темы | Результат |
|--|---|---|
| <p>высокотехнологичном оборудовании, применяемом на объектах общественного питания, познакомить с правилами эксплуатации. Дать понятие об энергетической ценности пищи, здоровом рациональном питании.</p> <p>Сформировать представление по компетенции «Кулинарное искусство»</p> | <p>общественного питания любого уровня. Указания по технике безопасности при работе на оборудовании. Обзор рабочих режимов.</p> <p>Основные части и детали машин, назначение устройство.</p> <p>Автоматизация производственных процессов.</p> <p>Характеристика и изучение механического и теплового оборудования.</p> <p>Общие сведения о применении автоматизированных систем в управлении технологическими процессами</p> | <p>для технологических процессов</p> |
| 2. Приготовление супов | | |
| <p>Научить на основании практических умений работать на современном многофункциональном энергосберегающем оборудовании.</p> <p>Выработать умение приготавливать заправочные, вегетарианские и холодные супы, подготавливать продукты, рассчитывать нормы закладки, определять качество готовых блюд, порционировать и отпускать блюда в соответствии с возрастными нормами</p> | <p>Приемы пассеровки овощей, томатного пюре, режимы варки на Vario Cooking Center, современные способы подачи; условия хранения и сроки реализации; правила бракеража, нормы выхода в соответствии с возрастными нормами для детей раннего, дошкольного и школьного возраста.</p> <p>Правила подачи, условия хранения и сроки реализации готовых блюд; правила бракеража.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.</p> <p>Приготовление мясных и куриных бульонов: правила варки, использование при приготовлении супов.</p> <p>Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, картофельных супов. Подготовка жидкой основы; нарезка овощей по форме основного продукта; подготовка продуктов к закладке; особенности использования солено-квашеных продуктов согласно возрастным группам; приготовление вегетарианских супов; подготовка круп для варки супов. Закладка продуктов, варка до готовности, доведение до вкуса, качественная оценка, порционирование.</p> <p>Приготовление холодных супов: борщей холодных, свекольников, щей зеленых. Подготовка жидкой основы;</p> | <p>Приготавливает заправочные, вегетарианские и холодные супы; рассчитывает нормы закладки продуктов; определяет качество готовых блюд; производит порционирование и отпуск блюд в соответствии с возрастными нормами</p> |

| Цель обучения | Содержание темы | Результат |
|---|---|---|
| <p>Научить контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место, применять безопасные приемы и методы труда, соблюдать требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>подготовка продуктов к закладке, закладка, доведение до вкуса, качественная оценка, порционирование. Работа со сборником рецептов, технологическими картами, расчет норм закладки продуктов. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ. Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные приемы и методы труда, соблюдает требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> |
| 3. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий | | |
| <p>Выработать умение приготавливать блюда и гарниры из круп и макаронных изделий, определять качество готовых блюд.</p> <p>Научить контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место, применять</p> | <p>Режимы тепловой обработки, проценты уварки, нормы выхода блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, при работе на Shelf Cooking Center, Vario Cooking Center, с учетом снижения отходов производства. Оптимальные режимы тепловой обработки, продолжительность варки каш макаронных изделий, правила хранения блюд. Первичная обработка круп и макаронных изделий, ассортимент, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности, качественная оценка, использование. Приготовление блюд из вязких каш: котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий: технология приготовления, требования к качеству. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ</p> | <p>Приготавливает блюда и гарниры из круп и макаронных изделий; определяет качество готовых блюд.</p> <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные приемы</p> |

| Цель обучения | Содержание темы | Результат |
|--|--|--|
| <p>безопасные приемы и методы труда, соблюдать требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>и методы труда, соблюдает требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> |
| <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей</p> | | |
| <p>Выработать умение готовить отварные, тушеные, запеченные блюда и гарниры из овощей; определять качество готовых блюд.</p> <p>Научить контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место, применять безопасные приемы и методы труда, соблюдать требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>Классификация блюд и гарниров из овощей по способу приготовления. Режимы тепловой обработки, проценты уварки, уварки, нормы выхода блюд и гарниров из овощей, при работе на Shelf Cooking Center, кухонном процессоре Robot Coupe, Vario Cooking Center, с учетом снижения отходов производства.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: подготовка овощей к варке, доведение до вкуса, качественная оценка блюда.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: подготовка овощей, варка или обжаривание, приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, доведение до вкуса, качественная оценка блюда.</p> <p>Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, подготовка начинки, формовка, запекание, порционирование готовых блюд.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ.</p> <p>Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>Приготавливает блюда и гарниры из отварных, тушеных, запеченных овощей; определяет качество готовых блюд.</p> <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные приемы и методы труда, соблюдает требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> |
| <p>5. Приготовление рыбных горячих блюд</p> | | |
| <p>Выработать умение</p> | <p>Виды рыбных блюд в зависимости от тепловой</p> | <p>Приготавливает блюда</p> |

| Цель обучения | Содержание темы | Результат |
|---|---|---|
| <p>приготавливать блюда из отварной, жареной и запеченной рыбы, блюд из котлетной массы, определять качество готовых блюд, подбирать гарнир и соус.</p> <p>Научить контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место, применять безопасные приемы и методы труда, соблюдать требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>обработки. Выбор режима тепловой обработки в зависимости от возрастной группы. Потери при тепловой обработке, нормы выхода, условия хранения и сроки годности блюд.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря для приготовления рыбных горячих блюд.</p> <p>Приготовление блюд из отварной рыбы: подготовка и варка рыбы, определение готовности, качественная оценка блюда. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>Приготовление блюд из жареной рыбы: подготовка рыбы для жарки, жарка, определение готовности, качественная оценка блюда. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка продуктов, последовательность укладки продуктов; определение готовности, порционирование, качественная оценка блюда.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы: приготовление котлетной массы, полуфабрикатов, доведение до готовности, качественная оценка блюда. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ.</p> <p>Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>из отварной, жареной и запеченной рыбы, блюда из котлетной массы; определяет качество готовых блюд, подбирает гарнир и соус.</p> <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные приемы и методы труда, соблюдает требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> |
| <p>6. Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы</p> | | |

| Цель обучения | Содержание темы | Результат |
|--|---|--|
| <p>Выработать умение приготавливать блюда из отварного, тушеного мяса, блюда из котлетной массы, определять качество готовых блюд.</p> <p>Научить контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место, применять безопасные приемы и методы труда, соблюдать требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>Виды мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, потери при тепловой обработке, нормы выхода полуфабрикатов.</p> <p>Выбор режима тепловой обработки согласно возрастным группам. Условия хранения и сроки годности готовых блюд.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря для приготовления мясных горячих блюд.</p> <p>Приготовление блюд из отварного, тушеного мяса: технология приготовления, определение готовности, качественная оценка блюда. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы: приготовление полуфабрикатов, жарка, качественная оценка блюда, подбор гарнира и соуса.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами, расчет норм закладки продуктов.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ.</p> <p>Соблюдение требований по охране труда, санитарии и гигиене</p> | <p>Приготавливает блюда из отварного, тушеного мяса, блюда из котлетной массы; определяет качество готовых блюд.</p> <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные приемы и методы труда, соблюдает требования по охране труда, санитарии и гигиене</p> |

ЛИТЕРАТУРА

- Анфимов, Н.Н.** Кулинария Учебник для учреждений ПТО/ Н.Н. Анфимов. — М., 1991
- Анфимов, Н.Н.** Кулинария. Учебник для учреждений ПТО / Н.Н.Анфимов. – М., 1991
- Барановский, В.А., Шатун Л.Г.** Повар / В.А.Барановский, Л.Г.Шатун. – РнД., 2023
- Ковалев, Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А..** Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова. - М.,
- Сборник** рецептур белорусских блюд. - Мн., 1997
- Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий. - Мн., 2006
- Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий. - Мн., 2006
- Сборник** технологических карт белорусских блюд. - Мн., 2012
- Сборник** технологических карт белорусских блюд. - Мн., 2012
- Сборник** технологических карт блюд диетического питания: [утв. постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.02.2003 № 7/8].
- Сборник** технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования : [утв. постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11.07.2006 № 21].

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

| Отметка в баллах | Показатели оценки по производственному обучению |
|---------------------|---|
| 1 (один) | Отказ от выполнения практического задания. Неточное выполнение безопасных методов, приемов работы и контроля качества выполняемых операций при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; неумение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; многочисленные нарушения требований нормативных правовых актов (далее – НПА), технических нормативных правовых актов, обязательных для соблюдения (далее - ТНПА), технологической и технической документации; нарушение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие многочисленных существенных ошибок, неисправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения |
| 2 (два) | Неточное выполнение безопасных методов, приемов работы и контроля качества выполняемых операций при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; недостаточное умение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; нарушение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; нарушение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения |
| 3 (три) | Владение безопасными методами работы, недостаточное владение приемами работы и контроля выполняемых операций при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; применение практических знаний в знакомой ситуации по образцу; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации с допустимыми ошибками; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие единичных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения |
| 4 (четыре) | Самостоятельное выполнение работ по образцу, контроль качества выполняемых операций с помощью мастера производственного обучения при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие несущественных ошибок, устраняемых при дополнительных вопросах мастера производственного обучения |

| Отметка в баллах | Показатели оценки по производственному обучению |
|---------------------|--|
| 5 (пять) | Самостоятельное выполнение работ по образцу на основе предписаний (методических рекомендаций, инструкций); контроль качества выполняемых операций с помощью мастера производственного обучения в отдельных случаях при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; самоконтроль за выполняемыми действиями; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие отдельных несущественных ошибок, устраняемых при дополнительных вопросах мастера производственного обучения |
| 6 (шесть) | Самостоятельное выполнение работ; контроль качества выполняемых операций с помощью мастера производственного обучения в единичных случаях при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие единичных несущественных ошибок, устраняемых при дополнительных вопросах мастера производственного обучения |
| 7 (семь) | Самостоятельное выполнение работ; владение безопасными методами, приемами работ; контроль качества выполняемых операций с незначительной помощью мастера производственного обучения при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устраняемых обучающимися |
| 8 (восемь) | Уверенное владение безопасными методами, приемами работы различной степени сложности в знакомой ситуации при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; самостоятельное выполнение заданий; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устраняемых обучающимися |
| 9 (девять) | Уверенное и точное владение безопасными методами, приемами работы различной степени сложности в частично измененной ситуации, перенос знаний и умений выполнения различных технологических операций в новую ситуацию при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, |

| Отметка в баллах | Показатели оценки по производственному обучению |
|---------------------|--|
| | требований по обеспечению пожарной безопасности |
| 10 (десять) | Уверенное и точное владение безопасными методами, приемами работы различной степени сложности в незнакомой ситуации, перенос знаний и умений выполнения различных технологических операций в новую ситуацию при производстве продукции общественного питания, кондитерских изделий и выполнения соответствующих видов работ; контроль качества выполняемых операций; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; предложение новых подходов к выполнению заданий, наличие элементов творческого характера при выполнении заданий |


ПЕРЕЧЕНЬ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

| Наименование машин и оборудования | Количество |
|--|------------|
| Технические устройства, аппаратно-программные средства | |
| Компьютер | 1 |
| Мультиборд | 1 |
| Интерактивная панель (моноблок Ritter) | 1 |
| Телевизор | 2 |
| Электронные образовательные ресурсы | |
| Видеофильмы, презентации по темам | Комплект |
| Мультимедийные презентации по темам программы | |
| Наглядные средства | |
| Плакаты по темам | Комплект |
| Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности | 1 |
| Учебная литература | 4 |
| Оборудование (машины), приборы, инструменты, приспособления | |
| Овощерезательная машина CL-40 | 1 |
| Пароконвектомат «Rational» mini | 9 |
| Многофункциональный аппарат Ivario pro-2s | 1 |
| Стеллаж из нержавеющей стали | 2 |
| Стол производственный | 8 |
| Шкаф из нержавеющей стали | 2 |
| Печь микроволновая(профессиональная) | 1 |
| Холодильник-морозильник «Атлант» ХМ4619 | 2 |
| Печь ускоренного приготовления | 1 |
| Соус-миксер ручной промышленный Robot Coop | 8 |
| Взбивальная машина промышленная | 1 |
| Шкаф холодильный | 1 |
| Мясорубка промышленная | 1 |
| Кухонная машина с функцией приготовления на пару Kenwood | 2 |
| Машина посудомоечная промышленная | 1 |
| Холодильный стол | 1 |
| Вакуумный упаковщик | 1 |

| Наименование машин и оборудования | Количество |
|---|------------|
| Стол технический с полками надстройками, встроенной раковиной | 18 |
| Подставка нержавеющая под пароконвектомат и гастроемкости | 9 |
| Смеситель холодной и горячей воды | 1 |
| Комплект гастроемкостей и противней | 9 |
| Плита электрическая индукционная IK35 SK | 16 |
| Ведро для отходов | 16 |
| Слайсер серии ЛЮССО 25GL | 1 |
| Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| Куттер с подогревом Robot Coop | 2 |
| Аппарат медленного приготовления СУВИД | 1 |
| Иные материальные объекты | |
| Доска аудиторная | 1 |
| Стол аудиторный | 8 |
| Стол для преподавателя | 1 |
| Стул для учащихся | 16 |
| Аптечка первой помощи | 1 |
| Огнетушитель | 1 |

Учебная программа учреждения образования для обучения в центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания по учебному предмету «Производственное обучение» разработана на основе учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение» по специальности «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании», утвержденной главным управлением по образованию Минского облисполкома 10.07.2024.

Разработчики: Косач В.М., мастер производственного обучения
Илюкович А.А., мастер производственного обучения.

Учебная программа обсуждена и одобрена на заседании цикловой комиссии «Производство продуктов питания».
Протокол от 29 августа 2025 № 1
Председатель цикловой комиссии  М.А.Петюк

Учебная программа обсуждена и одобрена на заседании совета колледжа, протокол от 29.08.2025 № 1 и рекомендована к утверждению.

Заведующий отделением

Заместитель директора по производственному обучению

Заместитель директора по учебно-производственной работе



В.А.Лычёва

Е.И.Илюкович

И.Л.Карпович