

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
МОГИЛЕВСКОГО ОБЛАСТНОГО ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ «ОСИПОВИЧСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Директор учреждения образования
«Осиповичский государственный колледж»

Б.Б.Блахин

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения образования
«Осиповичский государственный колледж»

М.А.Раков

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

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

Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар 4-го разряда

для реализации образовательной программы профессионально-технического образования,
обеспечивающей получение квалификации рабочего и общего среднего образования

Осиповичи, 2025

Пояснительная записка

Настоящая учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» (далее – учебная программа) предусматривает изучение приготовления блюд и гарниров из овощей, рыбных горячих блюд, горячих блюд из мяса, блюд из птицы, блюд из яиц и творога, в соответствии с рецептурой и учетом современных требований;

В процессе преподавания учебного предмета «Производственное обучение» необходимо учитывать межпредметные связи программного учебного материала с такими учебными предметами учебного плана учреждения образования по специальности, как «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания», «Специальная технология».

В ходе изложения программного учебного материала необходимо руководствоваться нормативными правовыми актами, техническими нормативными правовыми актами, соблюдать единство терминологии и обозначений.

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

В результате изучения учебного предмета «Производственное обучение» учащиеся должны:
знать: многофункциональное высокотехнологичное оборудование, применяемое на объектах общественного питания, и правила его эксплуатации;

оптимальные способы приготовления блюд;
правила подбора гарниров, соусов, специй при приготовлении и оформлении блюд;

кулинарную продукцию, включая холодные закуски, супы, блюда из рыбы, блюда из мяса птицы и дичи, овощные и вегетарианские блюда;

приготовление сложных блюд, комбинируя ингредиенты;
использовать современные тенденции в оформлении блюд;
санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд.

уметь: выполнять расчет пищевых продуктов, выход полуфабрикатов и готовой продукции;
предоставлять услуги питания в специализированных объектах общественного питания с учетом особенностей национальных кухонь;

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;

контролировать качество выполняемых работ;

рационально организовывать рабочее место.

Уметь: приготавливать блюда и гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, рыбные горячие блюда, горячие блюда из мяса, блюда из птицы в соответствии с рецептурой и учетом современных требований;

выполнять расчет пищевых продуктов, выход полуфабрикатов и готовой продукции;

предоставлять услуги питания в специализированных объектах общественного питания с учетом особенностей национальных кухонь;

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;

контролировать качество выполняемых работ;

рационально организовывать рабочее место.

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.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Количество учебных часов
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 блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	6
Приготовление блюд и гарниров из овощей	7,2
Приготовление рыбных горячих блюд	7,2
Приготовление мясных горячих блюд из птицы	7,2
Приготовление блюд из яиц и творога	7,2
Итого	36

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Цель обучения	Содержание темы	Результат
<p>1. Основные направления организации труда. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Новые возможности профессиональной кухни с учетом здорового рационального питания.</p> <p>Критерии оценивания по компетенции «Кулинарное искусство»</p>		
<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 высокотехнологичном оборудовании, применяемом на объектах общественного питания, познакомить</p>	<p>Ознакомление с деятельностью центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания..</p> <p>Профессионально-квалификационная характеристика.</p> <p>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 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>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 для технологических процессов.</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
<p>с правилами эксплуатации. Дать понятие об энергетической ценности пищи, здоровом рациональном питании. Сформировать представление по компетенции «Кулинарное искусство»</p>	<p>Автоматизация производственных процессов. Характеристика и изучение механического и теплового оборудования. Общие сведения о применении автоматизированных систем в управлении технологическими процессами.</p> <p>Профессиональная компетенция для выполнения конкурсного задания согласно требованиям «ProffSkills». Описание конкурсного задания, критерии оценивания, минимальные требования к планированию конкурсного участка, общие требования к охране труда</p>	<p>Высказывает общие суждения о требованиях по компетенции «Кулинарное искусство»</p>
<p>2. Приготовление блюд и гарниров из овощей</p>		
<p>Сформировать умение приготавливать блюда и гарниры из овощей, с учетом новых возможностей сохранения питательных веществ, снижения отходов производства</p>	<p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ. Режимы тепловой обработки, проценты ужарки, 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. Приготовление блюд из овощей, подвергая различным видам тепловой обработки, используя при приготовлении нетрадиционные овощи (артишоки, шпинат, фенхель и т. п.). Приготовление тушеной капусты. Подготовка капусты, тушение, пассеровка овощей, определение готовности, добавление пассерованных кореньев, томата, лука, доведение до вкуса. Приготовление блюд из картофельной и морковной массы (котлеты, биточки, зразы, рулет и т. п.). Подготовка массы, фарша для зраз, рулета, разделка, обжаривание. Приготовление запеканки картофельной. Волованы картофельные с овощами: приготовление фарша из овощей (грибов), приготовление картофельной массы, отсаживание из кондитерского мешка, выкладывание фарша, запекание, подача с соусом (сметанным, томатным). Контроль качества работы. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ</p>	<p>Приготавливает блюда из овощей используя различные виды тепловой обработки, проверяет качество приготовления, использует элементы оформления блюд при отпуске</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
4. Приготовление рыбных горячих блюд		
<p>Научить приготавливать блюда из отварной, жареной и запеченной рыбы, блюда белорусской кухни</p> <p>Научить проверять качество работы, рационально организовывать рабочее место, соблюдать требования безопасности труда, санитарии</p>	<p>Виды рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки. Режимы тепловой обработки (загрузка сервисных данных), режимы программирования, элементы управления.</p> <p>Приготовление рыбных блюд, блюд из нерыбных продуктов моря с соблюдением национальных традиций.</p> <p>Приготовление блюд из отварной рыбы. Подготовка и варка рыбы, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы, жареной основными способами и во фритюре. Подготовка рыбы для жарки основными способами и во фритюре, жарка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной рыбы (по-русски, по-московски). Подготовка продуктов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск.</p> <p>Приготовление блюд белорусской кухни.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ</p>	<p>Приготавливает блюда из отварной, жареной и запеченной рыбы, блюда белорусской кухни.</p> <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные методы и приемы труда, соблюдает требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
5. Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы		
<p>Научить приготавливать блюда, требующие комбинированные способы тепловой обработки, из мяса и мяса птицы.</p> <p>Сформировать умения приготавливать блюда, используя оптимальные режимы программирования, для сохранения пищевой ценности продукта</p>	<p>Приготовление блюд, требующих сложной кулинарной обработки, комбинированный способ, приготовление полуфабрикатов, подбор тепловой обработки, приготовление и выбор соуса, гарнира с учетом рационального питания, оформление блюд и отпуск.</p> <p>Приготовление национальных мясных блюд из крупнокусковых, порционных полуфабрикатов, рубленой массы мяса.</p> <p>Шейка фаршированная овощами: подготовка овощей, нарезка, пассеровка, заправка пряностями, приготовление фарша, приготовление полуфабриката из мяса, придание формы, запекание, подбор гарнира, отпуск, оформление.</p>	<p>Приготавливает блюда, требующие сложной кулинарной и тепловой обработки из мяса и мяса птицы.</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
<p>и уменьшения потерь выхода продукта.</p> <p>Научить проверять качество работы, рационально организовывать рабочее место, соблюдать требования безопасности труда, санитарии</p>	<p>Свинина с карамелизованным луком: тушение овощей в карамели, запекание подготовленного мяса под овощами, подбор гарниров, соусов.</p> <p>Приготовление блюд из птицы. Варка, жарка во фритюре, запекание, порционирование, подбор гарниров и соусов</p> <p>Приготовление куриного филе в панировке: подготовка филе, приготовление сложной панировки, жарка, подбор соуса и гарнира.</p> <p>Приготовление куриных ножек в меде: подготовка соуса для маринования</p> <p>Жарка на гриле, подбор гарнира</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ</p>	<p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные методы и приемы труда, соблюдает требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>
	<p>Приготовление блюд из яиц и творога</p>	
<p>Научить производить тепловую обработку яиц и творога, приготавливать блюда из них.</p> <p>Сформировать умение приготавливать блюда средней сложности из яиц и творога, блюда белорусской кухни.</p> <p>Научить контролировать качество выполняемых работ, рационально организовывать рабочее место, применять безопасные</p>	<p>Режимы тепловой обработки, нормы выхода и правила хранения блюд. Подбор посуды.</p> <p>Приготовление яичных блюд. Варка яиц. Приготовление омлетов.</p> <p>Приготовление блюд из творога: вареников ленивых, сырников.</p> <p>Требования к качеству блюд из яиц и творога.</p> <p>Приготовление яичных блюд. Омлеты натуральные с добавлением овощей, грибов, молочных и мясных продуктов; омлеты фаршированные, смешанные.</p> <p>Запеченные блюда из яиц: драчена.</p> <p>Блюда из натурального творога.</p> <p>Приготовление запеченных блюд из творога: пудинги, запеканки.</p> <p>Приготовление блюд белорусской кухни.</p> <p>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места.</p>	<p>Производит тепловую обработку яиц и творога, приготавливает блюда из них.</p> <p>Приготавливает блюда средней сложности из яиц и творога, блюда белорусской кухни.</p> <p>Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, применяет безопасные методы и приемы труда, соблюдает</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
методы и приемы труда, соблюдать требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды	Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды	требования по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды

Критерии оценки результатов учебной деятельности учащихся

Отметка в баллах	Показатели оценки по по производственному обучению
1 (один)	Неточное выполнение безопасных методов, приемов работ и контроля качества выполняемых операций (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); 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, исправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения (далее мастера)
2 (два)	Неточное выполнение безопасных методов, приемов работы и контроля качества выполняемых операций (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); недостаточное умение осуществлять самоконтроль за выполняемыми действиями; нарушения 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 качества выполняемых операций (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, мучных блюд, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); применение практических знаний в знакомой ситуации по образцу; самоконтроль за выполняемыми действиями; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технологической 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

Отметка в баллах	Показатели оценки по по производственному обучению
4 (четыре)	Самостоятельное выполнение работ по образцу, контроль качества выполняемых операций с помощью мастера производственного обучения (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей)); 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
5 (пять)	Самостоятельное выполнение работ по образцу на основе предписаний (методических рекомендаций, инструкций); контроль качества выполненных операций с помощью мастера производственного обучения в отдельных случаях (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); самоконтроль за выполняемыми действиями; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие несущественных ошибок, устраняемых при дополнительных вопросах мастера производственного обучения
6 (шесть)	Самостоятельное выполнение работ (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); контроль качества выполняемых операций с помощью мастера производственного обучения в единичных случаях; 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 работы; контроль качества выполняемых операций с незначительной помощью мастера производственного обучения (подготовка рабочего места, выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); 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

Отметка в баллах	Показатели оценки по по производственному обучению
8 (восемь)	Уверенное владение безопасными методами, приемами работы различной степени сложности в знакомой ситуации; самостоятельное выполнение заданий (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); 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 устранимых обучающимися
9 (девять)	Уверенное и точное владение безопасными методами, приемами работы различной сложности в частично измененной ситуации, перенос знаний и умений выполнения различных технологических операций в новую ситуацию (подготовка рабочего места, выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); 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;
10 (десять)	Уверенное и точное владение безопасными методами, приемами работы различной сложности в незнакомой ситуации, перенос знаний и умений выполнения различных технологических операций в новую ситуацию (подготовка рабочего места; выполнение технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодных, горячих блюд, закусок, напитков, кулинарной продукции по технологическим документам; эксплуатация торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания и организации обслуживания потребителей); 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

ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

- Анфимов, Н.Н.** Кулинария Учебник для учреждений ПТО/ Н.Н. Анфимов. — М., 1991
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Мн., 2006
Сборник технологических карт белорусских блюд. - Мн., 2012

Дополнительная литература

- 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.,2003
Ковалев, Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А.. Технология приготовления пицци / Н.И Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова. - М., 2005
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Мн., 2006
Сборник рецептур белорусских блюд. - Мн., 1997
Сборник технологических карт белорусских блюд. - Мн., 2012