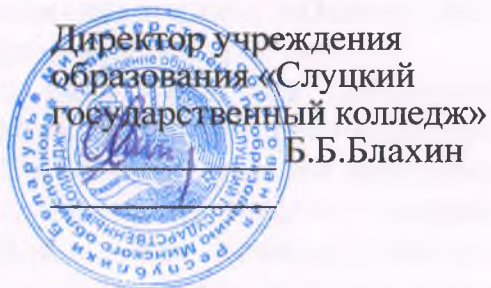


Главное управление по образованию
Минского областного исполнительного комитета
Учреждение образования «Смиловичский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ



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 разряда

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

Пояснительная записка

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

В процессе преподавания учебного предмета «Производственное обучение» учитываются 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: приготавливать первые блюда, 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
Введение. 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»	6
1. Приготовление супов	6
2. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	6
3. Приготовление блюд и гарниров из овощей	6
4. Приготовление рыбных горячих блюд	6
5. Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы	6
Итого	36

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Цель обучения	Содержание темы	Результат
<p>Введение. 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</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
<p>с правилами эксплуатации. Дать понятие об энергетической ценности пищи, здоровом рациональном питании.</p> <p>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>процессов.</p> <p>Высказывает общие суждения о требованиях по компетенции «Кулинарное искусство»</p>
<p>1. Приготовление супов</p>		
<p>Научить на основании практических умений работать на современном многофункциональном энергосберегающем оборудовании.</p> <p>Выработать умения приготавливать супы национальных кухонь различных стран мира, определять качество, правильно подбирать способы подачи блюд</p>	<p>Требования санитарии при приготовлении супов. Приемы пассеровки овощей, томатного пюре, режимы варки на Vario Cooking Center, современные способы подачи; условия хранения и сроки реализации; правила бракеража.</p> <p>Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.</p> <p>Подготовка жидкой основы, нарезка продуктов (овощей, гастрономических продуктов), закладка продуктов, варка до готовности, доведение до вкуса, качественная оценка, оформление, отпуск.</p> <p>Супы белорусской кухни, приготовление, отпуск. Приготовление национальных супов: суп овощной, суп молочный по-могилевски.</p> <p>Приготовление гарниров, особенности отпуска.</p> <p>Работа с технической документацией.</p> <p>Контроль качества работ.</p> <p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.</p> <p>Режимы тепловой обработки, проценты уварки, уварки, нормы выхода блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых при работе на Shelf Cooking Center, кухонном процессоре Robot Coupe, с учетом снижения отходов производства</p>	<p>Приготавливает супы; проводит проверку качества.</p> <p>Приготавливает супы национальных кухонь, подбирает гарниры, соответствующую посуду. Осуществляет подачу.</p> <p>Проверяет качество работ, рационально организует рабочее место, соблюдает режимы тепловой обработки.</p> <p>Работает на автоматизированном оборудовании, экономит трудозатраты времени производства</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
2. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий		
<p>Выработать умение приготавливать блюда и гарниры из круп, макаронных изделий белорусской кухни, определять их качество, производить подачу, порционирование, хранение</p>	<p>Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.</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.</p> <p>Оптимальные режимы тепловой обработки, продолжительность варки каш макаронных изделий, правила хранения блюд.</p> <p>Блюда из каш: приготовление крупеника, манника, лапшевника, запеканки рисовой с творогом, формование, запекание, оформление при отпуске.</p> <p>Блюда из макаронных изделий: приготовление лапшевника, макаронника, формование, запекание, оформление при отпуске</p>	<p>Приготавливает блюда из, блюда из круп и макаронных изделий, используя различные виды тепловой обработки, проверяет качество приготовления, использует элементы оформления блюд при отпуске</p>
3. Приготовление блюд и гарниров из овощей		
<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.</p> <p>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>Приготовление блюд из овощей, подвергая различным видам тепловой обработки, используя при приготовлении нетрадиционные овощи (артишоки, шпинат, фенхель и т. п.).</p> <p>Приготовление тушеной капусты. Подготовка капусты, тушение, пассеровка овощей, определение готовности, добавление пассерованных корней, томата, лука, доведение до вкуса.</p> <p>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.</p> <p>Волованы картофельные с овощами: приготовление фарша из овощей (грибов), приготовление картофельной массы, отсаживание из кондитерского мешка, выкладывание фарша, запекание, подача с соусом (сметанным, томатным).</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
	Контроль качества работы. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ	
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.</p> <p>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, жаренной 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</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,</p>	<p>Приготавливает блюда, требующие сложной кулинарной и тепловой обработки из мяса и мяса птицы.</p>

Цель обучения	Содержание темы	Результат
<p>режимы программирования, для сохранения пищевой ценности продукта и уменьшения потерь выхода продукта.</p> <p>Научить проверять качество работы, рационально организовывать рабочее место, соблюдать требования безопасности труда, санитарии</p>	<p>пассеровка, заправка пряностями, приготовление фарша, приготовление полуфабриката из мяса, придание формы, запекание, подбор гарнира, отпуск, оформление.</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>

Критерии оценки результатов учебной деятельности учащихся

Отметка в баллах	Показатели оценки по учебному предмету «Производственное обучение»
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; невыполнение ученических норм выработки; нарушение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; наличие многочисленных существенных ошибок, исправляемых при непосредственной помощи мастера производственного обучения
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; невыполнение ученических норм выработки; 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 работ 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; выполнение ученических норм выработки, допускаются отклонения от установленных норм; 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 (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; выполнение ученических норм выработки, допускаются незначительные отклонения от установленных норм; 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); выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; самоконтроль за выполняемыми действиями; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; выполнение ученических норм выработки; наличие несущественных ошибок, устраняемых при дополнительных вопросах мастера производственного обучения

Отметка в баллах	Показатели оценки по учебному предмету «Производственное обучение»
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; соблюдение установленных норм выработки; 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; выполнение ученических норм выработки; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устраняемых обучающимися
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 с незначительной помощью мастера; выполнение требований НПА, ТНПА, технологической и технической документации; соблюдение требований по охране труда, требований по обеспечению пожарной безопасности; выполнение ученических норм выработки; наличие единичных несущественных ошибок, самостоятельно устраняемых 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; выполнение ученических норм выработки
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; выполнение ученических норм выработки; предложение новых подходов к выполнению заданий, наличие элементов творческого характера при выполнении заданий

ЛИТЕРАТУРА

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Мн., 2006


Сборник технологических карт белорусских блюд. – Мн., 2012

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 пищи / Н.И Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова. – М., 2005

Сборник рецептур белорусских блюд. – Мн., 1997

Учебная программа для обучения в центре компетенций 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 от 20.08.2024 г.

Разработчик  Т.А.Короткая, мастер производственного обучения.

Учебная программа обсуждена и одобрена на заседании цикловой комиссии по специальностям общественного питания и торгового обслуживания

Протокол от 24 06 2025 № 10

Председатель цикловой комиссии  И.Е.Сацура

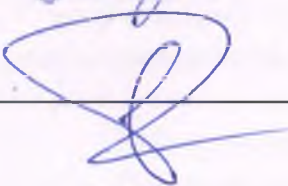
Учебная программа обсуждена и одобрена на заседании Совета учреждения образования, протокол от 27 06 2025 № 4 и рекомендована к утверждению

Заведующий отделением



М.В.Сосновская

Заместитель директора
по учебно-
производственной работе



А.К.Олексюк