

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
МИНСКОГО ОБЛАСТНОГО ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«СЛУЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

*Заместитель декана  
по учебной работе и  
организации мероприятий  
К.У.П. Дембурова, Асеева*

*Александрович А.А. Карасева*

*30.08.2022*



УТВЕРЖДАЮ

Начальник главного управления  
по образованию  
Минского областного  
исполнительного комитета

Н.Н.Башко



**УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету  
**«Производственное обучение»**  
в центре компетенций

Специальность 3-91 01 51    Общественное питание  
Квалификация 3-91 01 51-57    Повар 4 разряда

Слудк  
2022

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» предназначена для обучения в центре компетенций учреждения образования «Слуцкий государственный колледж» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификация 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда в количестве 18 учебных часов обучающихся государственного учреждения образования «Любанский сельскохоззяйственный профессиональный лицей», учреждения образования «Копыльский государственный колледж», учреждения образования «Узденский государственный сельскохоззяйственный профессиональный лицей».

Учебная программа разработана на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122, и предназначена для организации производственного обучения по квалификации 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» с использованием в образовательном процессе многофункционального высокоэффективного оборудования, изучения профессиональных возможностей современной кухни в условиях центра компетенций. Содержание учебной программы дополнено рекомендациями по разработке изменений в учебные планы, учебные программы учебных предметов (дисциплин), практики для реализации образовательных программ профессионального образования (подготовки) на основе компетенции WorldSkills «Кулинарное искусство» УО РИПО 2016 года.

Основой для успешного освоения учебной программы являются:

знания и умения, приобретаемые обучающимися при изучении учебных предметов профессионального компонента «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания», «Специальная технология»;  
оснащенность центра компетенций современным оборудованием (плита индукционная IK 35SK, вакуумный аппарат (Indokor ivp-450a), аппарат для приготовления блюд при низких температурах Softcooker Y09 и др.), учебно-методическими материалами.

В результате обучения в центре компетенций обучающийся должен знать:

наиболее многофункциональное высокотехнологичное оборудование и правила его эксплуатации, применяемое на объектах общественного питания;  
оптимальные способы приготовления блюд;



приготовление блюда средней сложности из яиц и творога, блюда белорусской кухни, санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;

приготовление холодных блюд и закусок средней сложности, приготовление холодных блюд и закусок белорусской кухни, санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;

приготовление различных видов теста и изделий из него (сдобного дрожжевого и бездрожжевого видов теста).

Содержание учебной программы предусматривает проведение вводного, текущего и заключительного инструктажей в центре компетенций на рабочих местах, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.

Учебная программа предусматривает организацию обучения по подгруппам под руководством мастера производственного обучения.

В связи с развитием технологического процесса и совершенствованием оборудования объектов общественного питания содержание производственного обучения в центре компетенций включает новейшую информацию о современном энергосберегающем оборудовании, технологиях приготовления блюд, в том числе национальных кухонь мира, малоотходной технологии, экономии сырья и материалов.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество учебных часов
1	Приготовление блюд из яиц и творога	6
2	Приготовление холодных блюд и закусок	6
3	Приготовление теста и изделий из него	6
<b>Итого</b>		<b>18</b>



## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<b>1. Приготовление блюд из яиц и творога</b>		
<p>Научить на основании практических умений работать на современном многофункциональном энергосберегающем оборудовании.</p> <p>Научить проверять качество работы, рационально организовывать рабочее место, соблюдать требования безопасности труда, санитарии</p>	<p>Приготовление яичных блюд. Варка яиц. Приготовление омлетов при работе на Shelf Cooking Center, кухонном процессоре Robot Coupe, Vario Cooking Center</p> <p>Приготовление блюд из творога: вареников ленивых, сырников при работе на Shelf Cooking Center, Vario Cooking Center.</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>Контроль качества выполняемых работ.</p> <p>Рациональная организация рабочего места.</p> <p>Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ.</p> <p>Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>	<p>Приготавливает блюда средней сложности из яиц и творога, блюда белорусской кухни.</p> <p>Проверяет качество работ, рационально организует рабочее место, соблюдает режимы тепловой обработки.</p> <p>Работает на автоматизированном оборудовании, экономит трудозатраты времени производства</p>
<b>2. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		
<p>Выработать умение приготавливать бутерброды: сложные, закусовые, открытые, закрытые; салаты, салаты-коктейли из рыбы, мяса и птицы; закуски из сельди, отварной и жареной рыбы, мяса, субпродуктов и яиц; холодные блюда из морепродуктов; блюда белорусской кухни.</p>	<p>Приготовление бутербродов: сложных, закусовых, открытых, закрытых; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление салатов, салатов-коктейлей рыбных, мясных, из птицы; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление закусок: сельдь натуральная с картофелем и маслом, с гарниром, с луком, рубленая; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из отварной и жареной рыбы; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление холодных блюд из морепродуктов; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление закусок из яиц; оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление закусок из овощей и грибов.</p>	<p>Приготавливает бутерброды: сложные, закусовые, открытые, закрытые; салаты, салаты-коктейли из рыбы, мяса и птицы; закуски из сельди, отварной и жареной рыбы, мяса, субпродуктов и яиц; холодные блюда из морепродуктов; блюда белорусской кухни.</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>Сформировать умение приготавливать блюда и закуски с учетом новых возможностей (приготовления в режиме «Сувид», «Пакоджет» и т.д.)</p>	<p>Приготовление блюд белорусской кухни. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</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>

### 3. Приготовление теста и изделий из него

<p>Выработать умение приготавливать и изделять их качество. Сформировать умение приготавливать и изделий из него с учетом новых возможностей выпекания в режиме конвекции</p>	<p>Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способами. Приготовление бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников, блинчиков с использованием кухонной машины с функцией приготовления на пару KENWOOD, куттера Robot Соор с подогревом. Приготовление фарша. Изделия из дрожжевого теста: блины, оладьи, пирожки. Требования к качеству. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Освоение безопасных методов и приемов труда при выполнении соответствующих работ. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды</p>	<p>Приготавливает различные виды теста и изделия из него. Контролирует качество выполняемых работ, рационально организует рабочее место, соблюдает режимы выпечки. Работает на автоматизированном оборудовании, экономит трудозатраты времени производства</p>
---	--	--



## ЛИТЕРАТУРА

### для обучающихся

- Рагель, С.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие / С.И.Рагель. — Мн., 2021
- Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни. — Мн., 2021.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. — Мн., 2006.
- Сборник технологических карт белорусских блюд. — Мн., 2012.
- для мастера производственного обучения**
- Барановский, В.А., Шатун Л.Г. Повар / В.А. Барановский, Л.Г. Шатун. — РнД., 2003.
- Василенко, З.В., Болашенко, Т.В. Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие / З.В.Василенко, Т.В.Болашенко — Мн., 2019.
- Ковалев, Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. — М., 2005.
- Рагель, С.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие / С.И.Рагель. — Мн., 2021
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. — Мн., 2006.
- Сборник рецептов белорусских блюд. — Мн., 1997.
- Сборник технологических карт белорусских блюд. — Мн., 2012.
- Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни. — Мн., 2021.



Учебная программа разработана на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.

Первый проректор  
государственного  
учреждения образования  
«Минский областной институт  
развития образования»

Е.А.Ротмирова  
  
2022

Директор  
учреждения образования  
«Слуцкий государственный  
колледж»

Б.Б.Блахин  
  
2022



Разработчик  А.А.Борисовец, заведующий центром компетенций

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей  
общественного питания и торгового дела

Протокол от 29.08 2022 № 1

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ А.Н.Ляховец



**Визы:**

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
учреждения образования  
«Слуцкий государственный  
колледж»



О.М.Радюк

Методист центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт развития  
образования»



Е.А.Даргевич

Начальник центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт развития  
образования»



В.Г.Жуковец

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
МИНСКОГО ОБЛАСТНОГО ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«СЛУЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

*Заместитель дирек-*  
*тора по качеству*  
*и безопасности тер-*  
*риториальной службы*  
*"Служба" № 1*  
*Афанасьев А.А.*  
*31.08.2022*



УТВЕРЖДАЮ

Начальник главного управления  
по образованию  
Минского областного  
исполнительного комитета

Н.Н.Башко

*31.08.2022*



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
по учебному предмету  
«Производственное обучение»  
в центре компетенций

Специальность 3-91 01 51 Общественное питание  
Квалификация 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда

Слущк  
2022



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» предназначена для обучения в центре компетенций учреждения образования «Слуцкий государственный колледж» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификация 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда в количестве 40 учебных часов обучающихся учреждения образования «Смолевичский государственный аграрно-технический профессиональный лицей».

Учебная программа разработана на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122, и предназначена для организации производственного обучения по квалификации 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» с использованием в образовательном процессе многофункционального высокоэффективного оборудования, изучения профессиональных возможностей современной кухни в условиях центра компетенций. Содержание учебной программы дополнено рекомендациями по разработке изменений в учебные планы, учебные программы учебных предметов (дисциплин), практики для реализации образовательных программ профессионального образования (подготовки) на основе компетенции WorldSkills «Кулинарное искусство» УО РИПО 2016 года.

Основой для успешного освоения учебной программы являются:

знания и умения, приобретаемые обучающимися при изучении учебных предметов профессионального компонента «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания», «Специальная технология»; оснащенность центра компетенций современным оборудованием (плита индукционная IK 35SK, вакуумный аппарат (Indokor ivp-450a), аппарат для приготовления блюд при низких температурах Softcooker Y09 и др.), учебно-методическими материалами.

В результате обучения в центре компетенций обучающийся должен знать:

новейшее многофункциональное высокотехнологичное оборудование и правила его эксплуатации, применяемое на объектах общественного питания; оптимальные способы приготовления блюд;



приготовление блюда средней сложности из яиц и творога, блюда белорусской кухни, санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;

приготовление холодных блюд и закусок средней сложности, приготовление холодных блюд и закусок белорусской кухни, санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;

приготовление различных видов теста и изделий из него (сдобного дрожжевого и бездрожжевого видов теста).

Содержание учебной программы предусматривает проведение вводного, текущего и заключительного инструктажей в центре компетенций на рабочих местах, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.

Учебная программа предусматривает организацию обучения по подгруппам под руководством мастера производственного обучения.

В связи с развитием технологического процесса и совершенствованием оборудования объектов общественного питания содержание производственного обучения в центре компетенций включает новейшую информацию о современном энергосберегающем оборудовании, технологиях приготовления блюд, в том числе национальных кухонь мира, малоотходной технологии, экономии сырья и материалов.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество 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» WorldSkills	6
2	Приготовление супов	6
3	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	6
4	Приготовление блюд и гарниров из овощей	8
5	Приготовление рыбных горячих блюд	6
6	Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы	8
	<b>Итого</b>	<b>40</b>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p><b>1. Основные направления организации труда. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Новые возможности профессиональной кухни с учетом здорового рационального питания.</b></p> <p><b>Критерии оценивания по компетенции «Кулинарное искусство» World Skills</b></p>		
<p>Сформировать представление о требованиях профессионально-квалификационной характеристики, работе объектов общественного питания.</p>	<p>Ознакомление с деятельностью центра компетенций. Профессионально-квалификационная характеристика. Объекты общественного питания: выпускаемая продукция, прогрессивные формы хозяйствования, трудовые традиции. 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>Высказывает общее суждение о требованиях профессионально-квалификационной характеристики, работе объекта 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>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. 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>Описывает систему охраны труда на предприятии.</p> <p>Требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах</p>
<p>Сформировать представление о новейшем многофункциональном высокотехнологичном оборудовании, применяемом</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>Выполняет управление режимным блоком пароконвекционного оборудования. Применяет необходимые пиктограммы</p>



Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>на объектах общественного питания, познакомить с правилами эксплуатации. Дать понятие об энергетической ценности пищи, здоровом рациональном питании. Сформировать представление по компетенции «Кулинарное искусство»</p>	<p>Основные части и детали машин, назначение устройство. Автоматизация производственных процессов. Характеристика и изучение механического и теплового оборудования. Общие сведения о применении автоматизированных систем в управлении технологическими процессами. Профессиональная компетенция для выполнения конкурсного задания согласно требованиям «World Skills». Описание конкурсного задания, критерии оценивания, минимальные требования к планированию конкурсного участка, общие требования к охране труда</p> <p style="text-align: center;"><b>2. Приготовление супов</b></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. Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов. 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. Приготовление гарниров, особенности отпуска. Работа с технической документацией. Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ. 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>для технологических процессов.</p> <p>Высказывает общие суждения о требованиях по компетенции «Кулинарное искусство» World Skills</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. Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов. 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. Приготовление гарниров, особенности отпуска. Работа с технической документацией. Контроль качества работ. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ. 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. Проверяет качество работ, рационально организует рабочее место, соблюдает режимы тепловой обработки. Работает</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат на автоматизированном оборудовании, экономит трудозатраты времени производства
<p>Выработать умение приготавливать блюда и гарниры из круп, макаронных изделий блюда белорусской кухни, определять их качество, производить подачу, порционирование, хранение</p>	<p align="center"><b>3. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b></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>
<p>Сформировать умение приготавливать блюда и гарниры из овощей, с учетом новых возможностей сохранения питательных веществ, снижения отходов производства</p>	<p align="center"><b>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей</b></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 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, 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</p>	<p>Приготавливает блюда из овощей используя различные виды тепловой обработки, проверяет качество приготовления, использует элементы оформления блюд при отпуске</p>



Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<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>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>Контроль качества работы. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ</p> <p><b>5. Приготовление рыбных горячих блюд</b></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>



Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>Научить готовить блюда, требующие комбинированные способы тепловой обработки, из мяса и мяса птицы.</p> <p>Сформировать умения готовить блюда, используя оптимальные режимы программирования, для сохранения пищевой ценности продукта и уменьшения потерь выхода продукта.</p> <p>Научить проверять качество работ, рационально организовывать рабочее место, соблюдать требования безопасности труда, санитарии</p>	<p><b>6. Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы</b></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>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>Приготавливает блюда, требующие сложной кулинарной и тепловой обработки из мяса и мяса птицы.</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>

## ЛИТЕРАТУРА

### для обучающихся

- Рагель, С.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие / С.И.Рагель. — Мн., 2021
- Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни. — Мн., 2021.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. — Мн., 2006.
- Сборник технологических карт белорусских блюд. — Мн., 2012.
- для мастера производственного обучения**
- Барановский, В.А., Шатун Л.Г. Повар / В.А. Барановский, Л.Г. Шатун. — РнД., 2003.
- Василенко, З.В., Болашенко, Т.В. Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие / З.В.Василенко, Т.В.Болашенко — Мн., 2019.
- Ковалев, Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. — М., 2005.
- Рагель, С.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие / С.И.Рагель. — Мн., 2021
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. — Мн., 2006.
- Сборник рецептов белорусских блюд. — Мн., 1997.
- Сборник технологических карт белорусских блюд. — Мн., 2012.
- Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни. — Мн., 2021.

Учебная программа разработана на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.

Первый проректор  
государственного  
учреждения образования  
«Минский областной институт  
развития образования»  
Е.А.Ротмирова  
2022



Директор  
учреждения образования  
«Слуцкий государственный  
колледж»  
Б.Б.Блахин  
2022



Разработчик А.А.Борисовец, заведующий центром компетенций

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей общественного питания и торгового дела  
Протокол от 29.08 2022 № 1

Председатель цикловой комиссии А.Н.Ляховец

**Визы:**  
Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
учреждения образования  
«Слуцкий государственный  
колледж»

О.М.Радюк

Методист центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт развития  
образования»

Е.А.Даргевич

Начальник центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт развития  
образования»

В.Г.Жуковец



ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
МИНСКОГО ОБЛАСТНОГО ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«СЛУЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

*Заместитель директора  
на основании и статьи  
закона "Об образовании"  
К. У. П. "Университет", Служба*

*Маслова Е. М. Маслова*  
30.08.2022



УТВЕРЖДАЮ

Начальник главного управления  
по образованию  
Минского областного  
исполнительного комитета

Н.Н.Башко

*Н.Н.Башко*

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
по учебному предмету  
«Производственное обучение»  
в центре компетенций

Специальность 3-91 01 51 Общественное питание  
Квалификация 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда

Слуцк  
2022

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» предназначена для обучения в центре компетенций учреждения образования «Слуцкий государственный колледж» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификация 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда в количестве 36 учебных часов обучающихся учреждения образования «Борисовский государственный колледж», учреждения образования «Вилейский государственный колледж», государственного учреждения образования «Областной аграрно-технический профессиональный лицей», государственного учреждения образования «Смиловичский сельскохозяйственный профессиональный лицей», государственного учреждения образования «Клецкий сельскохозяйственный профессиональный лицей», государственного учреждения образования «Любанский сельскохозяйственный профессиональный лицей», учреждения образования «Копыльский государственный колледж», учреждения образования «Узденский государственный сельскохозяйственный профессиональный лицей», учреждения образования «Молодечненский государственный колледж», учреждения образования «Слуцкий государственный колледж».

Учебная программа разработана на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122, и предназначена для организации производственного обучения по квалификации 3-91 01 51-57 «Повар» 4 разряда специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» с использованием в образовательном процессе многофункционального высокоэффективного оборудования, изучения профессиональных возможностей современной кухни в условиях центра компетенций. Содержание учебной программы дополнено рекомендациями по разработке изменений в учебные планы, учебные программы учебных предметов (дисциплин), практики для реализации образовательных программ профессионального образования (подготовки) на основе компетенции WorldSkills «Кулинарное искусство» УО РИПО 2016 года.

Основой для успешного освоения учебной программы являются: знания и умения, приобретаемые обучающимися при изучении учебных предметов профессионального компонента «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания», «Специальная технология»;



оснащенность центра компетенций современным оборудованием (плита индукционная IK 35SK, вакуумный аппарат (Indokor ivr-450a), аппарат для приготовления блюд при низких температурах Softcooker Y09 и др.), учебно-методическими материалами.

В результате обучения в центре компетенций обучающий должен знать:

новейшее многофункциональное высокотехнологичное оборудование и правила его эксплуатации, применяемое на объектах общественного питания;

оптимальные способы приготовления блюд;

приготовление блюда средней сложности из яиц и творога, блюда белорусской кухни, санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;

приготовление холодных блюд и закусок средней сложности, приготовление холодных блюд и закусок белорусской кухни, санитарные требования к рабочему месту, технологическому процессу, хранению пищевых продуктов и безопасности готовых блюд;

приготовление различных видов теста и изделий из него (сдобного дрожжевого и бездрожжевого видов теста).

Содержание учебной программы предусматривает проведение вводного, текущего и заключительного инструктажей в центре компетенций на рабочих местах, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.

Учебная программа предусматривает организацию обучения по подгруппам под руководством мастера производственного обучения.

В связи с развитием технологического процесса и совершенствованием оборудования объектов общественного питания содержание производственного обучения в центре компетенций включает новейшую информацию о современном энергосберегающем оборудовании, технологиях приготовления блюд, в том числе национальных кухонь мира, малоотходной технологии, экономии сырья и материалов.



## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество 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» WorldSkills	6
2	Приготовление супов	6
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
	<b>И т о г о</b>	<b>36</b>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p><b>1. Основные направления организации труда. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Новые возможности профессиональной кухни с учетом здорового рационального питания.</b></p> <p><b>Критерии оценивания по компетенции «Кулинарное искусство» World Skills</b></p>		
<p>Сформировать представление о требованиях профессиональной квалификации, работе объектов общественного питания.</p>	<p>Ознакомление с деятельностью центра компетенций. Профессионально-квалификационная характеристика. Объекты общественного питания: выпускаемая продукция, прогрессивные формы хозяйствования, трудовые традиции. 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>Высказывает общее суждение о требованиях профессионально-квалификационной характеристики, работе объекта 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>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. 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>Описывает систему охраны труда на предприятии.</p> <p>Требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах</p>
<p>Сформировать представление о новейшем многофункциональном высокотехнологичном оборудовании, применяемом</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>Выполняет управление режимным блоком пароконвекционного оборудования. Применяет необходимые пиктограммы</p>



Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>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>Основные части и детали машин, назначение устройства. Автоматизация производственных процессов. Характеристика и изучение механического и теплового оборудования.</p> <p>Общие сведения о применении автоматизированных систем в управлении технологическими процессами.</p> <p>Профессиональная компетенция для выполнения конкурсного задания согласно требованиям «World Skills». Описание конкурсного задания, критерии оценивания, минимальные требования к планированию конкурсного участка, общие требования к охране труда</p> <p><b>2. Приготовление супов</b></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>для технологических процессов.</p> <p>Высказывает общие суждения о требованиях по компетенции «Кулинарное искусство» World Skills</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</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>		



Цель изучения темы	Содержание темы	Результат на автоматизированном оборудовании, экономит трудозатраты времени производства
<p>Выработать умение приготавливать и гарниры из макаронных изделий белорусской кухни, определять их качество, производить подачу, порционирование, хранение</p>	<p><b>3. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</b></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>
<p>Сформировать умение приготавливать блюда и гарниры из овощей, с учетом новых возможностей сохранения питательных веществ, снижения отходов производства</p>	<p><b>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей</b></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 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</p>	<p>Приготавливает блюда из овощей используя различные виды тепловой обработки, проверяет качество приготовления, использует элементы оформления блюд при отпуске</p>

Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<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>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>Контроль качества работы. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ</p> <p><b>5. Приготовление рыбных горячих блюд</b></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, 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>



Цель изучения темы	Содержание темы	Результат
<p>Научить приготавливать блюда, требующие комбинированные способы тепловой обработки, из мяса и мяса птицы.</p> <p>Сформировать умения приготавливать блюда, используя оптимальные режимы прогаммирования, 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><b>6. Приготовление мясных горячих блюд, блюд из птицы</b></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>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>Приготавливает блюда, требующие сложной кулинарной и тепловой обработки из мяса и мяса птицы.</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>

## ЛИТЕРАТУРА

### для обучающихся

- Рагель, С.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие / С.И.Рагель. — Мн., 2021
- Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни. — Мн., 2021.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. — Мн., 2006.
- Сборник технологических карт белорусских блюд. — Мн., 2012.
- для мастера производственного обучения**
- Барановский, В.А., Шатун Л.Г. Повар / В.А. Барановский, Л.Г. Шатун. — РнД., 2003.
- Василенко, З.В., Болашенко, Т.В. Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие / З.В.Василенко, Т.В.Болашенко — Мн., 2019.
- Ковалев, Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. — М., 2005.
- Рагель, С.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие / С.И.Рагель. — Мн., 2021
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. — Мн., 2006.
- Сборник рецептов белорусских блюд. — Мн., 1997.
- Сборник технологических карт белорусских блюд. — Мн., 2012.
- Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни. — Мн., 2021.



Учебная программа разработана на основе типовой учебной программы по учебному предмету «Производственное обучение» по специальности 3-91 01 51 «Общественное питание», утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.

Первый проректор  
государственного  
учреждения образования  
«Минский областной институт  
развития образования»

Е.А.Ротмирова

27.08. 2022

Директор  
учреждения образования  
«Слуцкий государственный  
колледж»

Б.Б.Блахин

2022



Разработчик А.А.Борисовец, заведующий центром компетенций

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей  
общественного питания и торгового дела

Протокол от 29.08 2022 № 1

Председатель цикловой комиссии А.Н.Ляховец

**Визы:**

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
учреждения образования  
«Слуцкий государственный  
колледж»

О.М.Радюк

Методист центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт развития  
образования»

Начальник центра  
профессионального образования  
государственного учреждения  
образования «Минский  
областной институт развития  
образования»

В.Г.Жуковец

Е.А.Даргевич