

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.08.01  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08  
«Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации блюд  
зарубежной кухни в соответствии с  
международными стандартами»**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Год начала подготовки по УП 2022  
На базе среднего общего образования**

Санкт-Петербург  
2024

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой) комиссией  
Технологии и организация  
общественного питания  
Протокол № 9 от 26 апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО

\_\_\_\_\_ Р.А. Байбиков

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНО:  
Методическим советом ИСПО СПбПУ  
Протокол № 10 от 31 мая 2024 г.  
Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_

Рабочая программа производственной практики ПП.08.01 профессионального модуля ПМ.08 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:  
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.  
Козлова С. Н., преподаватель ИСПО.

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.8.01 входит в состав профессионального модуля ПМ.08. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 3 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.8.01 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации процесса организации приготовления и приготовления блюд зарубежной кухни.

В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующее адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.8.01 **должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы; холодных и горячих десертов; мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни;
- приготовление блюд зарубежной кухни с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления блюд зарубежной кухни;
- контроля безопасности готовых блюд зарубежной кухни;
- подготавливать бар и барную стойку к обслуживанию потребителей;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование и инвентарь бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

### **1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 36 часов**

#### **1.4. Требования к результатам производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	ПК 8.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.
	ПК 8.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни.
	ПК 8.3.Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.
	ПК 8.4.Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни.
	ПК 8.5.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
	ПК 8.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК8.7.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
	ПК 8.8.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

#### **1. 5. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

## **1.6. Содержательная характеристика программы**

Программа производственной практики ПП.8.01 рассчитана на 36 часов для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

### **Тема 1. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни.**

- 1.1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 1.2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.
- 1.3. Выбор и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 1.4. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 1.5. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 1.6. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с типом и классом ПОП.
- 1.7. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.
- 1.8. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

### **Тема 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни.**

- 2.1. Планирование ассортимента сложных горячих блюд зарубежной кухни в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
- 2.2. Составление технологических схем приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни.
- 2.3. Расчет массы сырья для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.
- 2.4. Выбор температурного режима приготовления и безопасное хранение блюд.
- 2.5. Организация рабочего места для приготовления блюд зарубежной кухни.
- 2.6. Оценка качества сложных горячих блюд зарубежной кухни органолептическим способом.
- 2.7. Подбор гарниров и соусов.
- 2.8. Оформление и подготовка сложных горячих блюд зарубежной кухни к подаче.

### **Тема 3. Организация и проведение приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.**

- 3.1. Оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом
- 3.2. Планирование ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
- 3.3. Составление технологических схем.
- 3.4. Расчет массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- 3.5. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 3.6. Выбор температурного и санитарного режима приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 3.7. Подготовка полуфабрикатов промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 3.8. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- 3.9. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.

#### **Тема 4. Организация и проведение приготовления сложных десертов зарубежной кухни.**

- 4.1. Подбор технологического оборудования и инвентаря, инструментов для приготовления десертов.
- 4.2. Планирование ассортимента десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
- 4.3. Составление технологических схем.
- 4.4. Расчет массы сырья для приготовления сложных десертов зарубежной кухни.
- 4.5. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных десертов.
- 4.6. Выбор украшения и соусов для оформления сложных десертов.
- 4.7. Организация рабочего места для приготовления сложных десертов зарубежной кухни.
- 4.8. Оценка качества сложных десертов органолептическим способом.

#### **Тема 5. Обслуживание потребителей бара, буфета.**

- 5.1. Прием заказов и пояснение потребителям о напитках и продукции бара.
- 5.2. Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.
- 5.3. Соблюдение правил профессионального этикета.
- 5.4. Соблюдение правил личной гигиены.
- 5.5. Осуществление расчёта с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.

#### **Тема 6. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячие напитки.**

- 6.1. Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления.

#### **Защита отчетов**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	В том числе			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни.	6	6		6	
Тема 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни.	6	6		6	
Тема 3. Организация и проведение приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.	6	6		6	
Тема 4. Организация и проведение приготовления сложных десертов зарубежной кухни.	6	6		6	
Тема 5. Обслуживание потребителей бара, буфета.	6	6		6	
Тема 6. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячие напитки.	6	6		6	
<b>Итого:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	

### **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

#### **Тема 1. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни.**

Обучающийся должен:

##### **Знать:**

- ассортимент сложных холодных, блюд зарубежной кухни;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд;
- органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд зарубежной кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд зарубежной кухни;
- технологию приготовления и адаптацию рецептур холодных блюд зарубежной кухни в соответствии с региональными и национальными особенностями
- варианты сервировки, оформления и способы подачи холодных блюд зарубежной кухни;

##### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на сложные холодные блюда зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность сложных холодных блюд различными способами;

##### **Виды работ:**

Расчет и составление технологических и технико-технологических карт. Выбор способов и приемов приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни. Оценка качества сложных холодных блюд зарубежной кухни.

##### **Контроль:**



Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни.

## **Тема 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни.**

Обучающийся должен:

### **Знать:**

- ассортимент сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд зарубежной кухни;
- основные критерии оценки качества готовых горячих блюд зарубежной кухни;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих блюд зарубежной кухни;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления горячих блюд зарубежной кухни;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для горячих блюд зарубежной кухни;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд зарубежной кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих блюд зарубежной кухни;
- технологию приготовления и адаптацию рецептур горячих блюд зарубежной кухни в соответствии с региональными и национальными особенностями;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи горячих блюд зарубежной кухни;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых горячих блюд зарубежной кухни;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых горячих блюд зарубежной кухни;

### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на сложные горячие блюда зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность сложных горячих блюд различными способами;

### **Виды работ:**

Расчет и составление технологических и технико-технологических карт на сложные горячие

блюда зарубежной кухни. Выбор способов и приемов приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни. Оценка качества сложных горячих блюд зарубежной кухни.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни.

**Тема 3. Организация и проведение приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- основные критерии оценки качества готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- технологию приготовления и адаптацию рецептов блюд зарубежной кухни в соответствии с региональными и национальными особенностями
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различными способами;

#### **Виды работ:**

Расчет и составление технологических и технико-технологических карт на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия зарубежной кухни. Выбор способов и приемов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни. Оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.

#### **Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **Тема 4. Организация и проведение приготовления сложных десертов зарубежной кухни.**

Обучающийся должен:

#### **Знать:**

- ассортимент сложных десертов зарубежной кухни;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных десертов зарубежной кухни;
- основные критерии оценки качества готовых сложных десертов зарубежной кухни;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных десертов зарубежной кухни;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для сложных десертов зарубежной кухни;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных десертов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных десертов зарубежной кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных десертов зарубежной кухни;
- технологию приготовления и адаптацию рецептур сложных десертов зарубежной кухни в соответствии с региональными и национальными особенностями
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных десертов зарубежной кухни;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных десертов зарубежной кухни;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых сложных десертов зарубежной кухни;

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложных десертов зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных десертов зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на сложные десерты зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных десертов зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных десертов зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных десертов зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность сложных десертов различными способами;

**Виды работ:**

Расчет и составление технологических и технико-технологических карт на сложные десерты зарубежной кухни. Выбор способов и приемов приготовления сложных десертов зарубежной кухни. Оценка качества сложных десертов зарубежной кухни.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных десертов зарубежной кухни.

**Тема 5. Обслуживание потребителей бара, буфета.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- основные понятия, профессиональные термины и определения в сфере обслуживания гостей в баре, основные тенденции развития современных технологий обслуживания;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в баре;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда.

**Уметь:**

- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- организовать рабочее место бармена;
- оснащать рабочее место бармена оборудованием, инвентарём, посудой, инструментами.

**Виды работ:**

Организация рабочего места бармена. Ведение учётно-отчетной и кассовой документации.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью обслуживания потребителей бара, буфета.

**Тема 6. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячие напитки.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в баре;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда.

**Уметь:**

- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- организовать рабочее место бармена;
- оснащать рабочее место бармена оборудованием, инвентарём, посудой, инструментами.

**Виды работ:**

Организация рабочего места бармена. Изготовление смешанных напитков различными методами. Изготовление горячих напитков. Соблюдение правил охраны труда.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью изготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.

## 4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

1. Технология кулинарной продукции за рубежом Авторы: Васюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф. Москва: Дашков и К, 2014 г. , 368 с.
2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Авторы: Главчева С.И. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014 г. , 208 с. ЭБС «Айбукс»/ibooks: сторонняя, адрес сайта: <http://www.ibooks.ru>
3. Организация ресторанного бизнеса. Авторы: Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014 г. , 192 с.
4. Масимова, Евгения Гавриловна. Выполнение работ по профессии бариста : учебное пособие / Е. Г. Масимова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 67 с. : ил., табл. ; 20 см .— Библиогр.: с. 44.
5. Масимова, Евгения Гавриловна. Барное дело : учебное пособие / Е. Г. Масимова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2014.

### Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. ОИЦ «Академия», 2016.
2. Качурина Т.А. Кулинария. ОИЦ «Академия», 2016.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. ОИЦ «Академия», 2015.
4. Масимова Е.Г. Барное дело: Учеб. Пособие/ Е.Г. Масимова. – Спб.: СПбГТЭУ, 2014.
5. Ефремова Н.В.. Технология приготовления блюд зарубежной кухни. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015
6. Масимова Е.Г. Барное дело: Учеб. Пособие/ Е.Г. Масимова. – Спб.: СПбГТЭУ, 2014.
7. Европейские обычаи питания : Учебное пособие для студентов и выпускников школ гостиничного и ресторанного бизнеса в Европе / пер. А.А. Михедова. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 208 с.
8. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Часть 5.-М.: Хлебпродинформ, 2001.-760
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. А.Т. Васюковой. – [Электронный ресурс] 2-е издание. – М.: Дашков и Ко, 2012

### Интернет-ресурсы

<http://zarubezhnaya-kuxnya.blogspot.com.es/2012/05/bl..>

[http://www.pokushay.ru/world\\_kitchens/france/](http://www.pokushay.ru/world_kitchens/france/)

[http://videomore.ru/inostrannaja\\_kuhnia/serii\\_1-20](http://videomore.ru/inostrannaja_kuhnia/serii_1-20)

<http://www.shefpowar.ru/zarubezhnaya-kuchnya>

Главная страница | Виноторговая компания «ФОРТ» | Вина со всего света. Вино, коньяк и всё о них

<http://www.clubrobusta.ru/>

[www.complexbar.ru/](http://www.complexbar.ru/)

### Отечественные журналы:

«Рестораны и гостиницы»

«Торговое оборудование»

«Ресторанные ведомости»

# Аттестационный лист по производственной практике

Студент \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)**

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.8.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных холодных блюд и закусок зарубежной кухни на предприятии общественного питания	
Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных горячих блюд зарубежной кухни в п.о.п.	
Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни на п.о.п.	
Разработка ассортимента и адаптация рецептов сложных десертов зарубежной кухни на п.о.п.	
Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих блюд, закусок, десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни	
Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, закусок, десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни используя различные технологии, оборудование и инвентарь	
Сервировка, оформление и подача сложных горячих блюд, закусок, десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни	
Контроль качества и безопасности готовых сложных горячих блюд, закусок, десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни	
Организация технологического процесса приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков различными методами.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность