

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 1/24

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Анадырь 2026 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026 Лист 2/24
----------------------------	---------------------------------	---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм направления подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчики:

Скороходова Е.А., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Хертеку Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПК (9)-147-26 от 12.01.2026 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» января 2026 г.

Утверждена Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса».

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 3/24

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЫЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 4/24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм направления подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД)**: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 5/24

результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 6/24

весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 7/24

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (распределенная по разделам практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	134	80	42	-	18	-	36	-
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	172	124	72	-	12	-	36	-
ПК 3.1 – ПК 3.6	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Квалификационный экзамен	6							-
Всего:		384	204	114	-	30	-	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.- 3.6
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			80	
Тема 1.1. Организация и технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание		10	ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.- 3.6
	1.	Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок. Метод расчета необходимого количества продуктов массой брутто и нетто для холодных блюд и закусок		
	2.	Технология приготовления с добавлением продуктов животного происхождения. Организация технологического процесса при приготовлении маринованных овощей.		
	3.	Технология приготовления фаршированных овощей. Технологический процесс при приготовлении овощной и грибной икры		
	4.	Организация технологического процесса при приготовлении закусок из рыбной гастрономии. Технология приготовления блюд из мясной гастрономии.		
	5.	Технологический процесс при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц и сыра.		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		16	
	1.	Отработать организацию технологического процесса приготовления бутербродов. Отработать последовательность приготовления бутербродов. Отработать способы оформления и температурный режим подачи бутербродов		
	2.	Отработать организацию технологического процесса приготовления канапе. Отработать последовательность приготовления канапе. Отработать способы оформления и температурный режим подачи канапе		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	3.	Отработать организацию технологического процесса приготовления салата мясного (с мясом домашней или дикой птицы). Отработать последовательность приготовления салата мясного (с мясом домашней или дикой птицы). Отработать способы оформления салата мясного (с мясом домашней или дикой птицы)		
	4.	Отработать организацию технологического процесса приготовления салата рыбного (с отварной или консервированной рыбой) «Мимоза». Отработать последовательность приготовления салата рыбного (с отварной или консервированной рыбой) «Мимоза». Отработать способы оформления салата рыбного (с отварной или консервированной рыбой) «Мимоза»		
	5.	Отработать организацию технологического процесса приготовления винегрета с кальмарами. Отработать технологию приготовления винегрета с кальмарами. Отработать способы оформления винегрета с кальмарами		
	6.	Отработать организацию технологического процесса приготовления фаршированных овощей «Кабачки фаршированные». Отработать технологию приготовления фаршированных овощей «Кабачки фаршированные». Отработать способы и подачу фаршированных овощей «Кабачки фаршированные»		
	7.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из грибов «Жульен». Отработать последовательность приготовления блюда из грибов «Жульен». Отработать подачу приготовления блюда из грибов «Жульен»		
	8.	Отработать организацию технологического процесса приготовления блюд из яиц и сыра «Салат Нежный». Отработать последовательность технологии приготовления блюд из яиц и сыра «Салат Нежный». Отработать способы оформления и подачи блюд из яиц и сыра «Салат Нежный». Отработать способы оформления и подачи блюд из яиц и сыра «Салат Нежный»		
	Тема 1.2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание		
1.		Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы.		
2.		Температурный режим хранения и санитарные правила для холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.		
3.		Организация технологического процесса приготовления гарниров и желе для блюд из рыбы и мяса. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.		
4.		Организация технологического процесса приготовления закусок из нерыбного сырья.		
5.		Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Методика расчета количества отходов при механической обработке рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
6.		.		
7.		Методика расчета необходимого сырья и продуктов массой брутто, нетто для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса. Требования к качеству холодных блюд и закусок		
Лабораторные работы				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Практические занятия		14	
	1.	Отработать организацию технологического процесса приготовления холодного рыбного блюда повышенной сложности «Рыба заливная». Отработать последовательность технологии приготовления холодного рыбного блюда повышенной сложности «Рыба заливная». Отработать способы оформления холодного рыбного блюда повышенной сложности «Рыба заливная»		
	2.	Отработать технологию приготовления холодного мясного блюда повышенной сложности «Язык заливной». Отработать последовательность приготовления холодного мясного блюда повышенной сложности «Язык заливной». Отработать способы оформления холодного мясного блюда повышенной сложности «Язык заливной»		
	3.	Отработать технологию приготовления корзинок и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. Отработать правила разделки и формовки теста для корзинок и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. Отработать температурный режим выпекания приготовления корзинок и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями		
	4.	Отработать технологию приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром». Отработать санитарные правила приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром»		
	5.	Отработать способы оформления, температуру подачи банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром» (с икрой и семгой, паштет из печени)		
	6.	Отработать технологию приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» (с курицей, семгой). Отработать санитарные правила приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» (с курицей, семгой)		
	7.	Отработать способы оформления, температуру подачи банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» (с курицей, семгой)		
Тема 1.3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов	Содержание		14	ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.- 3.6
	1.	Значение соусов в питании и их классификация. Ассортимент холодных соусов их применение и способы их подачи.		
	2.	Виды сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов. Санитарные правила, режим хранения при приготовлении холодных соусов.		
	3.	Санитарно-гигиенические правила при приготовлении холодных соусов. Оборудование, посуда и инвентарь для приготовления холодных соусов.		
	4.	Нормативно-технологическая документация в соответствии с требованиями СанПин.		
	5.	Организация технологического процесса приготовления соусов на растительном масле.		
	6.	Технологический процесс приготовления соусов на уксусе. Организация технологического процесса приготовления масляных смесей.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	7.	Дифференцированный зачёт		
	Практические занятия			
	1.	Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления холодных соусов на растительном масле.		
	2.	Подготовка продуктов и оборудования для приготовления холодных соусов на растительном масле. Выполнение приготовления и подача холодных соусов на растительном масле.		
	3.	Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления холодных соусов на уксусе. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления холодных соусов на уксусе. Выполнение приготовления и подача холодных соусов на уксусе.		
	4.	Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления холодных соусов на уксусе. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления холодных соусов на уксусе. Выполнение приготовления и подача холодных соусов на уксусе.		
	5.	Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления масляных смесей. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления масляных смесей. Выполнение приготовления и подача масляных смесей.		
	6.	Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления масляных смесей. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления масляных смесей. Выполнение приготовления и подача масляных смесей.		
Самостоятельная работа при изучении МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Выполнение практического задания «Холодные блюда». 2. Подготовить доклад на тему «Технологический цикл производства кулинарной продукции». 3. Выполнение практического задания «Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд». 4. Подготовить реферат на тему «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов» 5. Выполнение практического задания «Бутерброды». 6. Выполнение практического задания «Салаты». 7. Выполнение практического задания «Винегреты». 8. Подготовить презентацию на тему «Классификация и ассортимент кулинарной продукции» 9. Выполнение практического задания «Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов». 10. Выполнение практического задания «Рыбные блюда и закуски». 11. Выполнение практического задания «Мясные блюда и закуски». 12. Выполнение практического задания «Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения». 13. Подготовить доклад на тему «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания».				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
14. Выполнение практического задания «Приготовление масляных смесей».	15. Выполнение практического задания «Соусы холодные и желе».		
16. Подготовить рефераты на тему «Технологические процессы при кулинарной обработке овощей, плодов, грибов», «Технологические процессы при кулинарной обработке рыбы», «Технологические процессы при кулинарной обработке мяса», «Технологические процессы при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика»			
17. Составление технологических карт для соусов на растительном масле.			
18. Подготовить презентации на тему «Технологические процессы при приготовлении бутербродов», «Технологические процессы при приготовлении салатов и винегретов», «Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов», «Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы», «Технологические процессы при приготовлении закусок из нерыбного водного сырья», «Технологические процессы при приготовлении закусок из яиц», «Санитарные правила и требования при приготовлении холодных блюд и закусок».			
Всего:			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		124	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	8	ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.-3.6
	1. Классификация, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, кулинарное назначение концентратов, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	
	2. Характеристика, требования к качеству основных продуктов для холодных соусов, заправок. Характеристика дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок.	2	
	3. Ассортимент, технология приготовления холодных соусов и заправок.	2	
	4. Ассортимент, технология приготовления сложных холодных соусов. КР 1. По теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	2	
	Практические занятия	6	
	1.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов	2	
	2.Расчет количества сырья и выхода при приготовлении сложных холодных соусов.	2	
	3.Решение производственных ситуаций, в процессе приготовления холодных соусов.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	12	ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.-3.6
	1. Классификация, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	
	2. Общие правила приготовления салатов и винегретов. Салаты из свежих овощей: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск. Сложные салаты из свежих овощей. Салаты из вареных овощей	2	
	3. Винегреты: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск. Сложные салаты из вареных овощей.	2	
	4. Мясные салаты: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.	2	

	ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 – 2026

Лист 14/24

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	5. Салаты из морепродуктов и рыбы. Сложные салаты из морепродуктов и рыбы.	2	
	6. Салаты коктейли. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.	2	
	Практически занятия	22	
	4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов	2	
	5. Украшение и оформление салатов. Способы подачи салатов и винегретов.	2	
	6. Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых овощей.	2	
	7. Органолептическая оценка качества сырья для приготовления холодной кулинарной продукции.	2	
	8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей.	2	
	9. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	2	
	10. Приготовление, оформление и отпуск сложных салатов из вареных овощей	2	
	11. Приготовление, оформление и отпуск роллов.	2	
	12. Расчет количества сырья, соуса, выхода салатов коктейлей	2	
	13. Тренинг по сервировке стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов	2	
	14. Тренинг по фигурной нарезке овощей для оформления салатов	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	22	ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.-3.6
	1. Значение в питании, классификация бутербродов. Правила выбора продуктов для приготовления бутербродов	2	
	2. Основные правила приготовления бутербродов. Технологический процесс приготовления бутербродов: открытых (простых, сложных)	2	
	3. Технологический процесс приготовления бутербродов: открытых (сладких, горячих). Технологический процесс приготовления бутербродов: закрытых.	2	
	4. Технологический процесс приготовления бутербродов: калорийных, бургеров.	2	
	5. Варианты сочетаемости изделий из теста с ингредиентами для канапе и закусок.	2	
	6. Технологический процесс приготовления бутербродов: закусочных (канапе).	2	
	7. Технологический процесс приготовления гастрономических продуктов порциями. Приготовление холодных закусок из гастрономических товаров и консервов.	2	
	8. Значение в питании, ассортимент холодных закусок. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов.	2	
	9. Технологический процесс приготовления холодных закусок из яиц. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы	2	
	10. Технологический процесс приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления роллов.	2	
	11. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мяса и рыбы сложного приготовления. Правила сервировки стола, при подаче бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практические занятия	16	
	15. Способы подачи бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.	2	
	16. Правила, варианты выкладывания гастрономических продуктов.	2	
	17. Варианты подачи холодных закусок.	2	
	18. Расчет массы продуктов для приготовления канапе, легких закусок.	2	
	19. Решение производственных ситуаций при приготовлении канапе и легких закусок.	2	
	20. Приготовление и подача бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	2	
	21. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд.	2	
	22. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных закусок.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	10	ОК. 01-07 ОК. 09 ПК 3.1.-3.6
	1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд. Ассортимент, технология приготовления гарниров к холодным блюдам.	2	
	2. Приготовление холодных блюд из гастрономических товаров и консервов. Технологический процесс приготовления холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления холодных блюд из яиц.	2	
	3. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы сложного приготовления.	2	
	4. Технологический процесс приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса.	2	
	5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса сложного приготовления. Технологический процесс приготовления паштетов. Дифференцированный зачёт.	2	
	Практические занятия	28	
	23. Технологический процесс приготовления холодных блюд из птицы сложного приготовления.	2	
	24. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд.	2	
	25. Варианты подачи холодных блюд.	2	
	26. Подбор оборудования для приготовления холодных блюд.	2	
	27. Разработка ассортимента сложных холодных блюд с учётом сезона.	2	
	28. Расчет массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	2	
	29. Решение производственных ситуаций при приготовлении холодных блюд из рыбы.	2	
	30. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	31. Приготовление и подача мясных холодных блюд	2	
	32. Приготовление и подача паштетов	2	
	33. Приготовление холодных блюд из домашней птицы.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	34. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы	2	
	35. Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой продукции	2	
	36. Проведение бракеража	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовить сообщение: «Хранение, упаковка и реализация холодных блюд». 2. Подготовить сообщение: «Европейские салаты». 3. Подготовить сообщение: «Салаты азиатского региона». 4. Подготовить сообщение: «Салаты региональных кухонь мира». 5. . Подготовить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении салатов». 6. Расчёт количества сырья и выхода готовой продукции для бутербродов и канапе разного вида. 7. Расчёт сырья и потерь при приготовлении салатов из сырых и варёных овощей. 8. Нормы расхода и способы сокращения потерь продуктов при приготовлении холодных закусок. 9. Расчёт себестоимости и формирование цены на холодные блюда и закуски с учётом наценки и формата заведения. 10. Составление технологических карт на холодные блюда (на примере 2–3 блюд). 11. Приготовление и художественное оформление открытых и закрытых бутербродов, канапе и роллов. 12. Ассортимент и технология приготовления закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса и птицы. 13. Разработка тематического меню закусок для фуршета или банкета (например, «Русская кухня», «Средиземноморская кухня»). 14. Правила порционирования, упаковки на вынос и хранения холодных закусок с учётом требований безопасности. 15. Использование современных техник и инструментов для оформления закусок (слайсер, кулинарные кольца, трафареты).			
		Всего:	136

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 17/24

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для СПО / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. — Москва: Юрайт, 2022. — 141 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359>
2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. — Москва: Юрайт, 2022. — 268 с. — (Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 18/24

3. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861> (дата обращения: 03.03.2026).

4. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ Г. П. Семичева. - 7-е изд., стер. - Москва: Академия, 2024. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. — 9-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 400 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. — 8-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 160 с.

3. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебное пособие — Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. — 108 с.

4. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 320 с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 304 с.

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 19/24

Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.01 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

профессионального модуля: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий, с которыми заключен договор, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 20/24

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
		Лист 21/24

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	- экзамен; - тестирование; - комплексная оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и	- наблюдение и оценка решения профессиональных. - комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС; - оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	- экзамен; - оценка решения ситуационных задач - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы; - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– наличие положительных отзывов с мест производственной практики; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии	- наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	- оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	- анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Е.А. Скороходова
(инициалы, фамилия)