Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

2026 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа профессионального модуля ПМ.03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента», профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Боровкова Олеся Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**17**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении студентов с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), студентов совместно с другими студентами в учебной группе по специальности.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
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 и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента и основные холодные закуски по заданным рецептурам.

ПК 3.3	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара
ПК 3.4	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента по заданным рецептурам под руководством повара.
ПК 3.6	Соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены при приготовлении холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Трудовое действие (практический опыт)	- Организовывать рабочее место (кухню организации питания и рабочие места сотрудников) к работе в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -Обеспечивать чистоту и порядок на рабочих местах сотрудников кухни организации питания в течение всей смены; - Определять вид сырья и продуктов, выбирать способ их подготовки для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать сырьё и продукты к дальнейшей кулинарной обработке (мытьё, очистка, сортировка, размораживание, замачивание) с оценкой качества и безопасности; - Выполнять обработку, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий; - Приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием различных видов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание); - Выполнять вспомогательные операции при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (разогрев полуфабрикатов, подготовка посуды, досаливание, добавление специй); - Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции
Уметь	- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов; - Использовать посудомоечные машины; - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - Производить обработку овощей, фруктов и грибов; - Нарезать и формовать овощи и грибы; - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

	- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - Готовить блюда и гарниры из овощей; - Готовить каши и гарниры из круп; - Готовить блюда из яиц; - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - Готовить блюда из бобовых; - Готовить блюда из рыбы; - Готовить блюда из морепродуктов; - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - Готовить блюда из домашней птицы; - Готовить мучные блюда - Готовить горячие напитки; - Готовить сладкие блюда; - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.
Знать	- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; - Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Всего часов378
Из них на освоение МДК 168 часов
В том числе, самостоятельная работа-
8
на практики, в том числе учебную 90 часов
и производственную 120 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональныхобщихкомпетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучениепо МДК			Практики			
			Всего	В томчисле					
				Лабораторных и практическихзанятий	Курсовыхработ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	Раздел1.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд	80	76	54	X	X	X	4	0
ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков	80	74	54	X	X	X	4	2
ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	Учебная практика	90	X	X	X	90	X	X	X
ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	Производственная практика	120					120	X	X
	Всего:	***378***	***150***	***108***	***X***	***90***	***120***	***8***	***2***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд			**80**		
	Тема 1.1.	**Содержание учебного материала**	**18**		
1	**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд**	Организация холодного цеха, рабочее место и оборудование.	2	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	Заполнить таблицу «Оборудование холодного цеха».
2		Ассортимент сырья, входной контроль и признаки качества.	2		Заполнить таблицу «Признаки качества сырья».
3		Технологический процесс приготовления холодных блюд.	2		Составить последовательность приготовления холодного блюда.
4		**Практическое занятие № 1** Порционирование и оформление холодных блюд для реализации и подачи потребителю.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 1 Порционирование и оформление холодных блюд для реализации и подачи потребителю.
5		Условия и сроки хранения холодных блюд.	2		Составить памятку «Подготовка рабочего места в холодном цехе».
6		**Практическое занятие № 2** Организация хранения готовой продукции. Маркировка, проверка условий хранения и оценка качества перед реализацией.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 2 Организация хранения готовой продукции. Маркировка, проверка условий хранения и оценка качества перед реализацией.
7		Санитарные требования и безопасность при приготовлении и реализации холодной продукции.	2		Заполнить таблицу «Санитарное требование или правило безопасности».
8		**Практическое занятие № 3** Соблюдение санитарных требований при обработке продуктов, работе с инвентарём и отпуске готовых блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 3 Соблюдение санитарных требований при обработке продуктов, работе с инвентарём и отпуске готовых блюд.
9		Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2		Составить памятку «Как безопасно работать при приготовлении холодных блюд».
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	
10	**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,**	Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	2		Составить схему организации работ по приготовлению холодных блюд на предприятии с полным циклом.
11		Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2		Заполнить сравнительную таблицу организации работ при цеховой и бесцеховой структурах предприятия.

12	**подготовке к реализации холодных блюд**	Организация и техническое оснащение рабочих мест.	2		Разработать план-схему рабочего места повара холодного цеха, обозначив оборудование, инвентарь и зоны выполнения операций.
13		Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2		Составить памятку по безопасной эксплуатации технологического оборудования, указав его виды, назначение и основные правила ухода.
14		**Практическое занятие № 4** Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 4 Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе.
15		**Практическое занятие № 5** Работа с оборудованием, посудой, инвентарем для реализации готовых холодных блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 5 Работа с оборудованием, посудой, инвентарем для реализации готовых холодных блюд.
16		**Практическое занятие № 6** Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 6 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	
17		Характеристика холодных соусов и салатных заправок: классификация, ассортимент, сырьё и требования к качеству.	2		Заполнить таблицу «Холодные соусы и салатные заправки»
18		**Практическое занятие № 7** Изучение классификации и ассортимента холодных соусов и заправок. Подбор соусов к холодным блюдам.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 7 Изучение классификации и ассортимента холодных соусов и заправок. Подбор соусов к холодным блюдам.
19		**Практическое занятие № 8** Подбор холодных соусов и заправок по ассортименту и кулинарному назначению. Оценка качества, определение условий и сроков хранения.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 8 Подбор холодных соусов и заправок по ассортименту и кулинарному назначению. Оценка качества, определение условий и сроков хранения.
20		**Практическое занятие № 9** Определение кулинарного назначения концентратов, готовых соусов и заправок промышленного производства. Подбор продукции для приготовления и подачи блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 9 Определение кулинарного назначения концентратов, готовых соусов и заправок промышленного производства. Подбор продукции для приготовления и подачи блюд.
21		**Практическое занятие № 10** Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок. Определение их соответствия технологическим требованиям.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 10 Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок. Определение их соответствия технологическим требованиям.
22		**Практическое занятие № 11** Приготовление соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, смесей на основе молочнокислых продуктов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 11 Приготовление соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, смесей на основе молочнокислых продуктов.

23		**Практическое занятие № 12** Приготовление холодных соусов и заправок по рецептурам. Подбор соусов к блюдам, оценка качества, определение условий и сроков хранения.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 12 Приготовление холодных соусов и заправок по рецептурам. Подбор соусов к блюдам, оценка качества, определение условий и сроков хранения.
24		**Практическое занятие № 13** Приготовление маринадов по рецептурам. Подбор маринадов к продуктам, оценка качества, определение кулинарного назначения, условий и сроков хранения.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 13 Приготовление маринадов по рецептурам. Подбор маринадов к продуктам, оценка качества, определение кулинарного назначения, условий и сроков хранения.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 01-07	
25	**Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента**	**Практическое занятие № 14** Классификация салатов. Изучение ассортимента и определение значения салатов в питании.	2	ОК 09 ПК 3.1-3.6	Оформить отчет по практическому занятию № 14 Классификация салатов. Изучение ассортимента и определение значения салатов в питании.
26		**Практическое занятие № 15** Подбор и оформление салатов с учётом современных направлений в их приготовлении.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 15 Подбор и оформление салатов с учётом современных направлений в их приготовлении.
27		**Практическое занятие № 16** Выбор основных продуктов и ингредиентов для холодных блюд и закусок. Оценка качества и определение необходимого количества продуктов в соответствии с технологическими требованиями.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 16 Выбор основных продуктов и ингредиентов для холодных блюд и закусок. Оценка качества и определение необходимого количества продуктов в соответствии с технологическими требованиями.
28		**Практическое занятие № 17** Подготовка ингредиентов для салатов. Отработка алгоритма подготовки и определение условий и сроков хранения подготовленных продуктов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 17 Подготовка ингредиентов для салатов. Отработка алгоритма подготовки и определение условий и сроков хранения подготовленных продуктов.
29		**Практическое занятие № 18** Подбор гармоничных сочетаний ингредиентов и заправок для салатов. Составление вариантов салатов с разными заправками.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 18 Подбор гармоничных сочетаний ингредиентов и заправок для салатов. Составление вариантов салатов с разными заправками.
30		**Практическое занятие № 19** Приготовление салатов из свежих овощей по рецептурам. Оформление и отпуск готовых блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 19 Приготовление салатов из свежих овощей по рецептурам. Оформление и отпуск готовых блюд.
31		**Практическое занятие № 20** Составление технологических схем приготовления салатов из свежих овощей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 20 Составление технологических схем приготовления салатов из свежих овощей.
32		**Практическое занятие № 21** Составление технологических схем приготовления теплых салатов и салатов из грибов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 21 Составление технологических схем приготовления теплых салатов и салатов из грибов.
33		**Практическое занятие № 22** Расчет сырья для салатов из мяса, птицы и субпродуктов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 22 Расчет сырья для салатов из мяса, птицы и субпродуктов.
		Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		

		салатов».			
	Тема 1.5.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	
34	**Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок**	**Практическое занятие № 23** Классификация и подбор ассортимента бутербродов. Составление вариантов бутербродов с учётом их пищевой ценности.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 23 Классификация и подбор ассортимента бутербродов. Составление вариантов бутербродов с учётом их пищевой ценности.
35		**Практическое занятие № 24** Приготовление и оформление холодных закусок из овощей и грибов. Подбор закусок с учётом их пищевой ценности.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 24 Приготовление и оформление холодных закусок из овощей и грибов. Подбор закусок с учётом их пищевой ценности.
36		**Практическое занятие № 25** Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы, мяса и птицы. Подбор гарниров и способов подачи.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 25 Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы, мяса и птицы. Подбор гарниров и способов подачи.
37		**Практическое занятие № 26** Выбор гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов. Сочетание и замена продуктов с учётом технологических требований.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 26 Выбор гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов. Сочетание и замена продуктов с учётом технологических требований.
38		**Практическое занятие № 27** Приготовление, оформление и отпуск открытых (простых и сложных) и закрытых бутербродов. Порционирование гастрономических продуктов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 27 Приготовление, оформление и отпуск открытых (простых и сложных) и закрытых бутербродов. Порционирование гастрономических продуктов.
		Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов».	2		
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков			**80**		
	Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1-3.6	
39	**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных десертов и напитков**	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2		Составить технологическую схему приготовления холодного сладкого блюда или десерта, обозначив последовательность и краткую характеристику этапов.
40		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.	2		Заполнить таблицу «Хранение полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд и десертов»
41		Технологический цикл приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2		Разработать алгоритм приготовления холодного напитка выбранного вида, отразив основные этапы технологического цикла.
42		Требования к организации хранения готовых холодных напитков.	2		Составить памятку по хранению готовых холодных напитков, указав необходимые условия и правила контроля.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**14**		
43	**Организация и техническое**	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	2		Разработать схему организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, указав

	оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных десертов и напитков				необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
44		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента.	2		Составить перечень оборудования и инвентаря для приготовления десертов выбранного ассортимента и оформить его в таблице с указанием назначения.
45		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.	2		Составить план-схему технического оснащения рабочего места для приготовления холодных напитков, обозначив оборудование, инвентарь и посуду.
46		**Практическое занятие № 28** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 28 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.
47		**Практическое занятие № 29** Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 29 Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.
48		**Практическое занятие № 30** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 30 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд.
49		**Практическое занятие № 31** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 31 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.
		Самостоятельная работа обучающихся	**-**		
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**38**		
50		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	2		Составить таблицу «Классификация и ассортимент холодных сладких блюд и десертов»
51		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2		Подготовить краткий обзор актуальных направлений в приготовлении холодных сладких блюд в виде инфографики или плаката.
52		**Практическое занятие № 32** Приготовление холодных сладких блюд с применением проваривания, тушения, вымачивания, смешивания, карамелизации и желирования.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 32 Приготовление холодных сладких блюд с применением проваривания, тушения, вымачивания, смешивания, карамелизации и желирования.
53		**Практическое занятие № 33** Приготовление холодных сладких блюд с использованием различных способов взбивания: с добавлением горячих ингредиентов, при нагревании, охлаждении и периодическом замораживании.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 33 Приготовление холодных сладких блюд с использованием различных способов взбивания: с добавлением горячих ингредиентов, при нагревании, охлаждении и периодическом замораживании.
54		**Практическое занятие № 34** Отработка приёмов охлаждения и замораживания сладких смесей, извлечения готовых изделий из форм.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 34 Отработка приёмов охлаждения и замораживания

					сладких смесей, извлечения готовых изделий из форм.
55		**Практическое занятие № 35** Отработка приёмов раскатывания, выпекания и формования компонентов холодных сладких блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 35 Отработка приёмов раскатывания, выпекания и формования компонентов холодных сладких блюд.
56		**Практическое занятие № 36** Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 36 Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд.
57		**Практическое занятие № 37** Приготовление и отпуск натуральных фруктов и ягод.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 37 Приготовление и отпуск натуральных фруктов и ягод.
58		**Практическое занятие № 38** Приготовление и отпуск компотов и фруктов в сиропе.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 38 Приготовление и отпуск компотов и фруктов в сиропе.
59		**Практическое занятие № 39** Приготовление и отпуск киселей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 39 Приготовление и отпуск киселей.
60		**Практическое занятие № 40** Приготовление и отпуск муссов, компотов, фруктов в сиропе, натуральных фруктов и ягод.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 40 Приготовление и отпуск муссов, компотов, фруктов в сиропе, натуральных фруктов и ягод.
61		**Практическое занятие № 41** Приготовление и отпуск кремов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 41 Приготовление и отпуск кремов.
62		**Практическое занятие № 42** Приготовление и отпуск мороженого.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 42 Приготовление и отпуск мороженого.
63		**Практическое занятие № 43** Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 43 Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.
64		**Практическое занятие № 44** Отработка правил сервировки стола, подбора посуды и способов подачи холодных сладких блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 44 Отработка правил сервировки стола, подбора посуды и способов подачи холодных сладких блюд.
65		**Практическое занятие № 45** Отработка сервировки и подачи холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением температуры подачи.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 45 Отработка сервировки и подачи холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением температуры подачи.
66		**Практическое занятие № 46** Подбор посуды и способов подачи сладких блюд с учётом типа организации питания и формата обслуживания: «шведский стол» и кейтеринг.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 46 Подбор посуды и способов подачи сладких блюд с учётом типа организации питания и формата обслуживания: «шведский стол» и кейтеринг.
67		**Практическое занятие № 47** Порционирование и эстетичная упаковка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 47 Порционирование и эстетичная упаковка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.
68		**Практическое занятие № 48** Контроль хранения и расхода продуктов: отработка соблюдения условий и сроков безопасного хранения в	2		Оформить отчет по практическому занятию № 48 Контроль хранения и расхода продуктов: отработка соблюдения условий и сроков безопасного хранения

		соответствии с принципами ХАССП.			в соответствии с принципами ХАССП.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**14**		
69		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	2		Составить таблицу «Холодные напитки»
70		**Практическое занятие № 49** Составление схем приготовления холодных напитков.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 49 Составление схем приготовления холодных напитков.
71		**Практическое занятие № 50** Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных напитков.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 50 Составление инструкционно - технологических карт приготовления холодных напитков.
72		**Практическое занятие № 51** Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 51 Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.
73		**Практическое занятие № 52** Приготовление свежевыжатых соков и фруктово-ягодных прохладительных напитков.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 52 Приготовление свежевыжатых соков и фруктово-ягодных прохладительных напитков.
74		**Практическое занятие № 53** Приготовление холодного чая и кофе.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 53 Приготовление холодного чая и кофе.
75		**Практическое занятие № 54** Приготовление коктейлей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 54 Приготовление коктейлей.
		Самостоятельная работа обучающихся	**4**		
		Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных напитков».	2		
		Составить кроссворд по теме «Холодные сладкие блюда и напитки».	2		
	Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:			**160**		
Учебная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента. **Виды работ** 1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента 5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок 6. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных десертов и напитков 7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных десертов и напитков 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			**90**		

9. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента			
Производственная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента. **Виды работ** 1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента 5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок 6. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных десертов и напитков 7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных десертов и напитков 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 9. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**120**		
Всего:	**378**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для студентов с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно–психические нарушения соматические заболевания).

Для слабовидящих студентов в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места оснащенная в соответствии с п.6.2.2. ООП по профессии 16675 Повар.

Технологическое оборудование:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- лайсер;
- мангал;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для ваккумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочийстол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные иэлектронные образовательные информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Ледовских Н. А., Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента: учебник. — 8-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 224 с.
2. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник. — 7-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2024. — 240 с.
3. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие. — 18-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 400 с.
4. Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. — 9-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 240 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: ЭУМК. — Москва: Академия, 2024. — Текст: электронный. — Электронная библиотека «Academia-moscow». (academia-moscow.ru)
2. Соколова Е. И., Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ЭУМК. — Москва: Академия, 2022. — Текст: электронный. — Электронная библиотека «Academia-moscow». (academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное издание. — Москва: Академия, 2024. — 400 с. — Текст: электронный. — Электронная библиотека «Academia-moscow». (academia-moscow.ru)
4. Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание. — Москва: Академия, 2024. — 240 с. — Текст: электронный. — Электронная библиотека «Academia-moscow». (academia-moscow.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Номенклатура информационных источников, применяемых в	*На диф.зачете* слушатели получают оценки: Оценка 5(отлично): Слушатель должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо):Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного	Дифференциро-ванный зачет

профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Содержание актуальной. нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Умения: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. <u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. *Тестирование:* <u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов <u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> <u>68-50%</u>% правильных ответов <u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> менее 50 % правильных ответов Практическая и лабораторная работа: **Оценка «5»** ставится, если работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если	Тестирование Практическая работа

Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающимся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные обучающимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	

профессиональной деятельности по профессии. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких студентов и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия студентов инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так же выполнение индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для студентов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации студентов инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.