МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Архангельской области

**«Архангельский политехнический техникум»**(ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Афанасьева

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Рабочая программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок разнообразного ассортимента**

**ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Уровень образования – основное общее**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Распределение часов | Количество часов | | | | | | Промежу-точная аттестация без взаимо-действия с преподавателем | Вид промежу-  точной аттестации |
| всего | в т.ч. на теорию | в т.ч. на лаб-практич. занятия | В т.ч  УП  ПП | в т.ч. на самосто-  ятельную работу | в т.ч. на промежу-точную аттестацию (во взаимодействии с преподавателем) |
| на всю дисциплину  по учебному плану | 578 | 160 | 100 | 288 | 30 | 12 | 10 | Э  З  ДЗ |
| на 1 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 2 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 3 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 4 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 5 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 6 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 7 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| на 8 семестр |  |  |  |  |  |  |  |  |

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности /профессии среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред.от 17.12.2020), профессионального [стандарт](consultantplus://offline/ref=5C58FE1100ED5901E455FF3380384DB76EFF85B457A10731F4B81D2C547CF28D3F24898A26AC0AA353280DABBBAB14664A7DF0A68F6FC2C1JA3FQ)а 33.011 "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального [стандарт](consultantplus://offline/ref=5C58FE1100ED5901E455FF3380384DB76EFF85B059A00731F4B81D2C547CF28D3F24898A26AC0AA353280DABBBAB14664A7DF0A68F6FC2C1JA3FQ)а 33.010 "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); профессионального [стандарт](consultantplus://offline/ref=5C58FE1100ED5901E455FF3380384DB76EFE81B05BA00731F4B81D2C547CF28D3F24898A26AC0AA353280DABBBAB14664A7DF0A68F6FC2C1JA3FQ)а 33.014 "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Вяткина С.В., преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрено и одобрено на заседании ПЦК преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров п/о сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № … от « …» 20\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **9** |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **10** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**1.1.** **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

* + 1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ЛР 1 | Повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО |
| ЛР 2 | Способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности |
| ЛР 3 | Готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| 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, 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. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 578

в том числе в форме практической подготовки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Из них максимальная учебная нагрузка*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

на освоение МДК 290

(*в том числе*) самостоятельная работа*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

практики, в том числе учебная 108

производственная 180

Промежуточная аттестация *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указывается в случае наличия).*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общих компетенций[[1]](#footnote-1) | Наименования разделов профессионального модуля |  | | | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Суммарный объем нагрузки, час.  *(МДК, практики и самостоятельная работа)* | В т.ч. в форме практ. подготовки | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | | | Самостоя-тельная работа*[[2]](#footnote-2)* | |
| Обучение по МДК | | | | | | | | | | Практики | | | | |  | |
| Всего | В том числе | | | | | | | | | Консуль-тации[[3]](#footnote-3) | |
| Промежут. аттест. | | Лаборат. и практ. занятий | | | | Курсовых работ (проектов)[[4]](#footnote-4) | | | Учебная | | | Производственная | |
| *1* | *2* | *3* | | *4* | ***5*** | | *6* | | *7* | | | | | *8* | | | ***9*** | | ***10*** | | ***11*** | | ***12*** | |
|  | *МДК 03.01* |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
| ПК  ОК  *ЛР* | Раздел 1. … | **Х** | | Х | **Х** | |  | | Х | | | | | Х | | |  | | **Х** | | Х | | Х | |
|  | Раздел 2. … | **Х** | | Х | **Х** | |  | | Х | | | | |  | | **Х** | | Х | | Х | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  |  | |  |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |  | |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная практика*) | **Х**  *(ввести число)* | | *Х* |  | |  | |  | | | |  | | |  | | | **Х**  *(повторить число)* | |  | |  | |
|  | ***Всего:*** | ***Х*** | | ***Х*** | ***Х*** | | ***Х*** | | | ***Х*** | ***Х*** | | | | | | ***Х*** | | ***Х*** | | ***Х*** | | Х | |

*Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.2 общей характеристике программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.2 общей характеристике программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.2 общей характеристике программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».*

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Номер учебного занятия** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем, час.** | **Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | **84** | **ПК 3.1.-3.6**  **ОК 1-11**  **ЛР 1-3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | **84** | **ПК 3.1.-3.6**  **ОК 1-11**  **ЛР 1-3** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |  | **Содержание учебного материала** | **20** |  |
| **1** | Классификация холодной кулинарной продукции. | 2 |  |
| **2** | Ассортимент холодной кулинарной продукции. | 2 |  |
| **3** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Значение в питании холодной кулинарной продукции. | 2 |  |
| **4** | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. | 2 |  |
| **5** | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. | 2 |  |
| **6** | Характеристика, последовательность этапов. | 2 |  |
| **7** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 2 |  |
| **8** | Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 2 |  |
| **9** | Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 |  |
| **10** | Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 |  |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | **Содержание учебного материала** | **64** |  |
| **11** | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | 2 |  |
| **12** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Организация и техническое оснащение рабочих мест. | 2 |  |
| **13** | Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
| **14** | Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. | 2 |  |
| **15** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 2 |  |
| **16** | Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 2 |  |
| **17** | Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | 2 |  |
| **18** | Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
| **19** | Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | 2 |  |
| **20** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. | 2 |  |
| **21** | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. | 2 |  |
| **22** | Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. | 2 |  |
| **23** | **Практическое занятие № 1.**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **24** | **Практическое занятие № 1.**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **25** | **Практическое занятие № 1.**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **26** | **Практическое занятие № 1.**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **27** | **Практическое занятие № 1.**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **28** | **Практическое занятие № 1.**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |  |
| **29** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **30** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **31** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **32** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **33** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **34** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **35** | **Практическое занятие № 2.**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 2 |  |
| **36** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **37** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **38** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **39** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **40** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **41** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **42** | **Практическое занятие № 3.**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | **206** | **ПК 3.1., 3.2**  **ОК 1-11**  **ЛР 1-3** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | **206** | **ПК 3.1., 3.2**  **ОК 1-11**  **ЛР 1-3** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок |  | **Содержание учебного материала** | **28** |  |
| **1** | Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов, салатных заправок | 2 |  |
| **2** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Значение в питании холодных соусов, заправок. | 2 |  |
| **3** | Требования к качеству, условия и сроки хранения концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | 2 |  |
| **4** | Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | 2 |  |
| **5** | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа | 2 |  |
| **6** | Правила выбора качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок | 2 |  |
| **7** | Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа | 2 |  |
| **8** | Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями соусных полуфабрикатов промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 2 |  |
| **9** | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий | 2 |  |
| **10** | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смесей пряностей и приправ | 2 |  |
| **11** | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д. | 2 |  |
| **12** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Ассортимент, рецептуры холодных соусов и заправок. | 2 |  |
| **13** | Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2 |  |
| **14** | Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2 |  |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента |  | **Содержание учебного материала** | **26** |  |
| **15** | Классификация, ассортимент разнообразного ассортимента. | 2 |  |
| **16** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Значение в питании салатов разнообразного ассортимента. | 2 |  |
| **17** | Актуальные направления в приготовлении салатов. | 2 |  |
| **18** | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | 2 |  |
| **19** | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. | 2 |  |
| **20** | Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | 2 |  |
| **21** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов | 2 |  |
| **22** | Правила сервировки стола для отпуска салатов и винегретов | 2 |  |
| **23** | Выбор посуды для отпуска салатов и винегретов | 2 |  |
| **24** | Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | 2 |  |
| **25** | Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | 2 |  |
| **26** | Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | 2 |  |
| **27** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Особенности приготовления салатов кухни народов Севера. | 2 |  |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок |  | **Содержание учебного материала** | **52** |  |
| **28** | Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании | 2 |  |
| **29** | Классификация, ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. | 2 |  |
| **30** | Классификация, ассортимент холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. | 2 |  |
| **31** | Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 2 |  |
| **32** | Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 2 |  |
| **33** | Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 2 |  |
| **34** | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **35** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** | 2 |  |
| **36** | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **37** | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **38** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **39** | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2 |  |
| **40** | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2 |  |
| **41** | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2 |  |
| **42** | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов | 2 |  |
| **43** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска роллов | 2 |  |
| **44** | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями | 2 |  |
| **45** | Способы подачи блюд в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |  |
| **46** | Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов | 2 |  |
| **47** | Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов-фуршетов | 2 |  |
| **48** | Правила, выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола». | 2 |  |
| **49** | Варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | 2 |  |
| **50** | Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. | 2 |  |
| **51** | Комплектование, упаковка гастрономических продуктов порциями для отпуска на вынос. | 2 |  |
| **52** | Комплектование, упаковка холодных закусок для отпуска на вынос. | 2 |  |
| **53** | **Практическое занятие № 4.**Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 2 |  |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы |  | **Содержание учебного материала** | **42** |  |
| **54** | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. | 2 |  |
| **55** | Ассортимент, значение в питании простых холодных закусок. | 2 |  |
| **56** | **Самостоятельная работа обучающихся**  Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. | 2 |  |
| **57** | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд | 2 |  |
| **58** | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. | 2 |  |
| **59** | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. | 2 |  |
| **60** | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 2 |  |
| **61** | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 2 |  |
| **62** | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 2 |  |
| **63** | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 2 |  |
| **64** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса заливного, студня, рулетов и т.д.) | 2 |  |
| **65** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса заливного, студня, рулетов и т.д.) | 2 |  |
| **66** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 2 |  |
| **67** | Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 2 |  |
| **68** | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |  |
| **69** | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из мяса, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |  |
| **70** | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из мяса, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |  |
| **71** | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 2 |  |
| **72** | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы для отпуска на вынос. | 2 |  |
| **73** | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. | 2 |  |
| **74** | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос. | 2 |  |
| **75** | **Практическое занятие № 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 2 |  |
| **76** | **Практическое занятие № 6.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 2 |  |
| Лабораторные работы |  | **Содержание учебного материала** | **54** |  |
| **77** | **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **78** | **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **79** | **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **80** | **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **81** | **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 |  |
| **82** | **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 |  |
| **83** | **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 |  |
| **84** | **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 |  |
| **85** | **Лабораторная работа 3**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **86** | **Лабораторная работа 3**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **87** | **Лабораторная работа 3**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **88** | **Лабораторная работа 3**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **89** | **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **90** | **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **91** | **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **92** | **Лабораторная работа 5.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **93** | **Лабораторная работа 5.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **94** | **Лабораторная работа 5.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **95** | **Лабораторная работа 5.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **96** | **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **97** | **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **98** | **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **99** | **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **100** | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **101** | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **102** | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **103** | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 |  |
| **Промежуточная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02 в форме экзамена** | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.  **Промежуточная аттестация в форме зачета** | | | **108** | **ПК 3.1-3.6**  **ОК 1-11**  **ЛР 1-3** |
| **Производственная практика**  **Виды работ**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.   Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.  **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | **180** | **ПК 3.1-3.6**  **ОК 1-11**  **Лр 1-3** |
| **Промежуточная аттестация по ПМ 03 в форме экзамена квалификационного** | | |  |  |
|  |  | ***Всего (включая самостоятельную работу), час.*** | **578** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ   
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименования кабинетов),* оснащенный оборудованием: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляется оборудование для проведение занятий)*, техническими средствами *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (перечисляются необходимые технические средства)*

Лаборатории \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий, необходимых для реализации модуля),* оснащенные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*перечисляется необходимое оборудование*).

Мастерские\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляются через запятую наименования мастерских, необходимых для реализации модуля),* оснащенные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(перечисляется необходимое оборудование).*

Оснащенные базы практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*( перечисляется оборудование и технологическое оснащение рабочих мест)*

Количество оборудования не указывается.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

Приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе. Списки литературы оформляются в алфавитном порядке в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (утв. приказом № 1050-ст Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандартом) от 03 декабря 2018 года).

Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)