**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента составлена в соответствии с нормативными документами и методическими материалами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум».

**Цели и задачи:**

Содержание программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* **формирование** системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
* **формирование** у обучающихся обобщенного типа мышления, способствующего подготовке специалистов высокой квалификации;
* **развитие** исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
* **формирование** общих и профессиональных компетенций;
* **приобретение** знаний, умений, практического опыта по приготовлению полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для сложной кулинарной продукции.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготов­ки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:**

всего –278 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов,

из них консультации – 10 часов;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 72 часа