**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;

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

Данная рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам модуля с учетом межпредметных и междисциплинарных курсов, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.

**Цели и задачи:**

Содержание программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов направлено на достижение следующих целей:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- формирование системы знаний обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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 сложных холодных и горячих десертов.

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. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:**

всего –228 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа; из них консультации – 12 часов;

производственной практики – 72 часа