**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 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 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции направлено на достижение следующих целей:

- формирование системы знаний обучающихся в соответствии с требованиями

ФГОС СПО по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания,

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- приобретение умений самостоятельно применять знания в практической деятельности;

- приобретение знаний, умений, практического опыта в приготовлении сложной горячей 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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:**

всего –591 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 483 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 322 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 126 часов, из них консультации – 35 часов; производственной практики - 108часов