**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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 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 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 процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:**

всего –307 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 199 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 132 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 67 часов, из них консультации – 13 часов; производственной практики – 108 часов