**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

 **ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

 Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* **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. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

 всего –374 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 374 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 170 часа;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 108 часа