**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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;

- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;

- приобретение умений самостоятельно применять знания в практической деятельности;

- приобретение знаний, умений, практического опыта в приготовлении сложной холодной 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 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:**

всего – 470 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 362 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов, из них консультации – 25 часов; производственной практики – 108 часов

.