

Рабочая программа дисциплины

ЕН.01. Математика

название дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01. Математика

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина ЕН.01. Математика является базовой дисциплиной и входит в математический и общий естественнонаучный цикл профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Основная **цель** – способствовать формированию общих и профессиональных компетенций посредством приобретения знаний, умений и навыков.

Задачи: ознакомление с ролью математики в современном мире, общности её понятий и представлений, универсальности методов и языка математики, формирование у обучающихся практических навыков для применения математических методов при освоении других учебных дисциплин и последующей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	ОФО	ЗФО
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54	12
в том числе:		
теоретические занятия	26	6
практические занятия	21	4
контрольные работы	5	
зачет	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27	69
в том числе:		
решение задач и упражнений расчётно – графические работы индивидуальные домашние задания		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень усвоения
		ОФО	ЗФО	
1	2	3	4	5
Введение	Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы. Математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности технолога продукции общественного питания	1	1	1
	Самостоятельная работа: индивидуальное домашнее задание	1	1	3
Раздел 1. Введение в математический анализ		41	41	
Тема 1.1. Предел и непрерывность функции	Понятие функции одной переменной. Свойства и график функции. Элементарные функции. Предел функции. Свойства пределов. Замечательные пределы. Односторонние пределы. Непрерывные функции. Геометрическое истолкование предела функции. Непрерывность сложной и элементарных функций. Точки разрыва, их классификация. Асимптоты.	3	1	1
	Практические занятия. Предел суммы, произведения и частного двух функций. Вычисление пределов. Нахождение точек разрыва.	4		2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	4	10	3
Тема 1.2. Дифференциальное исчисление	Производная функции. Дифференцируемость функции. Понятие дифференциала функции и его свойства. Геометрический и физический смысл производной. Производные сложных функций. Производные высших порядков. Экстремумы. Необходимое и достаточное условие экстремума. Нахождение экстремумов по первой производной. Точки перегиба.	4		1
	Практические занятия. Правила дифференцирования: производная суммы, произведения и частного. Вычисление производных функций. Вычисление производной сложных функций. Нахождение точек перегиба и экстремумы функций. Определение выпуклости, вогнутости и точек перегиба функции. Исследование функции и построение графиков функции с помощью производной	6	1	2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	5	14	3
Тема 1.3. Интегральное исчисление	Неопределенный интеграл. Таблица основных интегралов. Определенный интеграл. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Свойства. Метод подстановки. Интегрирование по частям. Приложение определенного интеграла в геометрии. Методы приближенного интегрирования	4	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень усвоения
		ОФО	ЗФО	
1	2	3	4	5
	Практические занятия. Правила и методы интегрирования. Приближенное вычисление определенного интеграла. Геометрические приложения определенного интеграла	4		2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	5	14	3
	Контрольная работа по разделу «Введение в математический анализ»	2		3
Раздел 2. Теория вероятностей и математическая статистика		21	21	
Тема 2.1. Элементы комбинаторики	Основные формулы комбинаторики. Упорядоченные выборки (размещения). Правило произведения. Размещения с повторениями. Размещения без повторений. Перестановки. Размещения с заданным количеством повторений каждого элемента. Неупорядоченные выборки (сочетания). Сочетания без повторений. Сочетания с повторениями	1		1
	Практические занятия. Составление алгоритма решения комбинаторных задач. Решение задач на расчет количества выборок.	1	1	2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	1	2	3
Тема 2.2. Теория вероятностей	События и их классификация. Независимость событий. Классическое, геометрическое и статистическое определения вероятности случайного события. Условная вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула Бернулли. Формула полной вероятности . Формула Байеса	2	1	1
	Случайная величина. Дискретная и непрерывная случайные величины. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Закон распределения случайной величины			
	Практические занятия. Решение задач на нахождение вероятности события. Нахождение числовых характеристик дискретной случайной величины: математического ожидания, дисперсии и среднего квадратичного отклонения дискретной случайной величины заданной законом распределения	4		2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	3	8	3
Тема 2.3. Математическая	Основные задачи и понятия математической статистики. Генеральная и выборочная совокупность Выборочный метод. Статистическое распределение выборки. Графическое	2		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень усвоения
		ОФО	ЗФО	
1	2	3	4	5
статистика	изображение статистического распределения. Числовые характеристики генеральной и выборочной совокупностей			
	Практические занятия. Вычисление числовых характеристик Эмпирическая функция распределения. Полигон и гистограмма	2	1	2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	3	8	3
	Контрольная работа по разделу «Теория вероятностей и математическая статистика»	2		3
Раздел 3. Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности		15	15	
Тема 3.1. Методы элементарной математики	Пропорции и проценты, примеры технологических задач, решаемых с их помощью. Расчет энергетической и пищевой ценности продуктов и блюд Определение выхода готового блюда.	1		1
	Практические занятия. Применение пропорций и процентов для вычисления энергетической и пищевой ценности продуктов и блюд. Определение массы брутто и массы нетто, массы выхода готового блюда и решение других технологических задач	1	1	2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	1	2	3
Тема 3.2. Методы линейного программирования	Математическое моделирование, этапы создания математической модели. Создание целевой функции и ее оптимизация. Задачи линейного программирования, алгоритм решения.	1	1	1
	Практические занятия. Решение задач об оптимальном рационе питания, об оптимальных перевозках, об оптимальном плане графически способом	3		2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	2	5	3
Тема 3.3. Методы дифференциального исчисления	Экономический смысл производной. Нахождение с помощью производной скорости и темпа изменения различных экономических показателей. Метод наименьших квадратов.	2	1	1
	Практические занятия. Решение практических задач на оптимизацию методами дифференциального исчисления	1		2
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу, индивидуальное домашнее задание	2	5	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень усвоения
		ОФО	ЗФО	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	Контрольная работа по разделу «Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности»	1		
	Зачет	2		3
	Итого	81		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математических и естественнонаучных дисциплин

Оборудование учебного кабинета: посадочные места обучающихся, рабочее место преподавателя, шкаф для хранения, доска, комплект раздаточного материала по темам, комплект практических, индивидуальных и контрольных заданий и рекомендаций по их выполнению, комплект радиотехнических деталей для проведения практических работ по теме «Логические схемы».

Технические средства обучения: мультимедийный проектор; ноутбук (рабочее место преподавателя); проекционный экран; компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения; МФУ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. - М.: Академия, 2020. [<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81733>]
2. Григорьев В.П., Сабурова Т.Н. Сборник задач по высшей математике: учебное пособие для СПО М.: Академия, 2019 [<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81603>]
3. Дубинский Ю.А. Элементы высшей математики: учебник для СПО [<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81741>]
4. Спирина М.С., Спирин П.А. Теория вероятностей и математическая статистика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / М.: «Академия», 2019

Дополнительные источники:

1. Баврин И.И. Математика. Учебник и практикум для СПО – М.: Юрайт, 2020 [<https://biblio-online.ru/viewer/3F803EA3-2037-4108-BEB3-6997D8AFAD9E>]
2. Дадаян А. А. Математика: Учебник. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2017. [<http://znanium.com/bookread2.php?book=774755#>]
3. Малугин В.А. Теория вероятностей и математическая статистика. Учебник и практикум для СПО. М.: Юрайт, 2018 [<https://biblio-online.ru/viewer/242C48D4-ED9D-4C2F-B84E-F783E688A607/teoriya-veroyatnostey-i-matematicheskaya-statistika/>]
4. Садовнича И.В., Фоменко Т.Н., Ильин В.А. Математический анализ. Предел и непрерывность функции одной переменной. Учебное пособие для СПО.– М.: Юрайт, 2020 [<https://biblio-online.ru/viewer/17A4A8E5-E2BB-4688-87DC-ABB94FD2DE40/matematicheskiy-analiz-predel-i-nepreryvnost-funkcii-odnoy-peremennoy>]
5. Садовнича И.В., Фоменко Т.Н., Хорошилова Е.В. Математический анализ. дифференцирование функций одной переменной Учебное пособие для СПО – М.: Юрайт, 2020 [<https://biblio-online.ru/viewer/1E0E10CE-D524-437F-9487-C727CB2C5826/matematicheskiy-analiz-differencirovanie-funkciy-odnoy-peremennoy>]
6. Садовнича И.В., Хорошилова Е.В. Математический анализ: определенный интеграл в 2 ч Учебное пособие для СПО .– М.: Юрайт, 2020 [<https://biblio-online.ru/viewer/67595AD8-C702-49B5-BE0B-5518C3D48253/matematicheskiy-analiz-opredelenny-integral>]

7. Седых И.Ю., Гребенщиков Ю.Б., Шевелев А.Ю. Математика: учебник и практикум для СПО. [https://biblio-online.ru/viewer/CAB1548F-63AC-4C3F-8E82-C9B841E8F0A]

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, практические занятия, индивидуальное домашнее задание, тестирование, контрольные работы
Знания: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, опрос, тематический диктант, практические занятия, домашние работы, тестирование

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина математика изучается как базовая учебная дисциплина в 3 семестре на 2 курсе, обеспечивает формирование общих ОК 1 – ОК 9, и профессиональных ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5 компетенций на этапе формирования 2 курса, содействуя формированию как общей культуры и логического мышления обучающегося, так и необходимых профессиональных навыков для решения прикладных задач.

Изучение дисциплины является базой для дальнейшего освоения студентами курсов профессионального цикла, формирует базу для овладения профессиональными компетенциями, которые могут быть применены в видах профессиональной деятельности в соответствии с Государственным образовательным стандартом профессионального образования.

Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

Результаты (компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	Демонстрирует осознание сущности и социальной значимости	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	своей будущей профессии и проявление устойчивого интереса	студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обосновывает выбор эффективных методов и способов решения профессиональных задач для организации собственной деятельности	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умеет структурировать информацию и опираясь на законы математической логики оценивает ситуацию и принимает взвешенные решения	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрирует способность брать на себя ответственность за работу команды и ее результат	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 8. Самостоятельно	Занимается	Внешний контроль преподавателя

определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самообразованием планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрируют знания об основных источниках новых технологий своей профессиональной деятельности.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Умеет организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрирует навыки организации в подготовке рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Демонстрирует навыки организации в подготовке домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных холодных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 2.3. Организовывать	Демонстрирует навыки	Внешний контроль преподавателя

и проводить приготовление сложных холодных соусов	организации и проведения приготовления сложных холодных соусов	за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных супов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных горячих соусов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение.

кондитерских изделий.	мелкоштучных кондитерских изделий.	Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных холодных десертов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрирует навыки организации и проведения приготовления сложных горячих десертов	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	Умеет планировать основные показатели производства продукции общественного питания	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Демонстрирует навыки организации закупки и контроля движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Демонстрирует навыки по разработке различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	Демонстрирует навыки организации производства продукции питания для коллективов на производстве	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий

		требованиям.
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	Демонстрирует навыки организации производства продукции питания в ресторане	Внешний контроль преподавателя за деятельностью обучающихся. Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Беседа, наблюдение. Соответствие выполнения индивидуальных работ, заданий требованиям.

6. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, освоения методологии решения задач с использованием приемов и методов математического синтеза и анализа; тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов. Результаты самостоятельной работы представляются в следующих формах: доклад, презентация, индивидуальное домашнее задание, расчетно-графическая работа.

Рабочей программой предусмотрены:

- текущий контроль по окончании изучения отдельных разделов программы;
- промежуточный контроль в форме зачета - по завершению изучения курса.

Изучение материала проводится в форме, доступной пониманию студентов, с учётом преемственности в обучении, единства терминологии и обозначений в соответствии с действующими государственными стандартами в форме лекций, бесед, семинаров, практических занятий.

При изучении дисциплины - внимание студента будет обращено на её прикладной характер, на то, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, беседы, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- организация «мозгового штурма», управляемой дискуссии, работы в малых группах;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания);
- контрольные работы.

Разработчик:

Чехова Татьяна Михайловна, преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность