

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2019

Рассмотрена  
учебно-методическим объединением  
естественно научных дисциплин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель УМО  
\_\_\_\_\_ Махова М.А.

Утверждена  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
\_\_\_\_\_ А.П. Буров  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014г. N 384, зарегистрирован в Минюсте России от 23 июля 2014 г. N 33234), укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Ковалева Н.Ю., преподаватель математики  
ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

\_\_\_\_\_ Разумовская Л.В.,  
Преподаватель математики ГБПОУ КК «Армавирский аграрно-технологический техникум».  
Специальность по диплому - учитель математики.

\_\_\_\_\_ Волвликова О.Н.,  
Преподаватель математики ГБОУ СПО «Армавирский машиностроительный техникум» КК. Специальность по диплому-преподаватель математики.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ»
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл: ЕН. 01.

Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение дисциплины ЕН.01 Математика рекомендуется проводить после освоения: ОУДб.04 Математика (алгебра и начала математического анализа; геометрия)

ПМ.07 Выполнение работ профессии «Повар»

Изучение учебной дисциплины ЕН.01 Математика рекомендуется проводить одновременно с освоением:

ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

результаты освоения ЕН.01 Математика являются основой изучения:

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

**ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

*ПК 1.4 Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.*

*ПК 1.5 Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.*

**ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

*ПК 2.4 Планировать и организовывать простые фуршеты.*

*ПК 2.5 Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.*

*ПК 2.6 Презентовать готовые блюда потребителям.*

**ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

*ПК 3.5 Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.*

*ПК 3.6 Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.*

*ПК 3.7 Презентовать готовые блюда потребителям.*

**ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

*ПК 4.5 Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья*

*ПК 4.6 Презентовать готовые блюда потребителям.*

**ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

*ПК 5.3 Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.*

**ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

*ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.*

*ПК 6.6 Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.*

**ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

ПК 7.1 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2 Готовить супы и соусы.

ПК 7.3 Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен уметь:**

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

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

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>81</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
лабораторные занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	-
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	14
контрольные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	-
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	<b>27</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовым проектом (работой) ( <i>если предусмотрено</i> )	-
.....	-
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии</i>	-
<b>Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме экзамена</b>	

