

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

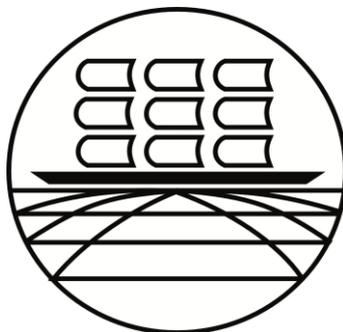
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

  
И.В. Артеменко

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ЕН.01 Математика  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
методического объединения преподавателей  
дисциплин математического и общего  
естественнонаучного цикла по  
специальностям, реализуемым ММРК имени  
И.И. Месяцева, и дисциплин  
профессионального цикла специальности  
09.02.03 Программирование в компьютерных  
системах

Председатель МКо (МО/ ЦК)  
Чекашова Е.А.

Протокол от 29 мая 2019 года

**Разработано**  
на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденного  
приказом Министерства образования и науки  
РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Автор (составитель): Банникова Д.В. преподаватель первой категории «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»  
Ф. , ученая степень, звание, должность, квалиф. категория

Эксперт (рецензент) Гарифуллина Е.А. преподаватель высшей категории «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Ф. , ученая степень, звание, должность, квалиф. категория

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по учебной дисциплине \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МКо (МО/ ЦК)

\_\_\_\_\_

наименование МКо (МО/ЦК)

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МКо (МО/ЦК) \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## Пояснительная записка.

**1.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

**1.2 Цели и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- **У1** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- **У2** применять простые математические модели систем и процессов в сфере

профессиональной деятельности;

**знать:**

- **З 1** - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- **З 2** - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- **З 3** - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Компетенции, формируемые дисциплиной «Математика» в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У 1, 31
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У 1 – У2, 31, 33
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1 – У2, 31, 33
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У 1 – У2, 31, 33
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У 1 – У2, 31

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 31
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1 31
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 - У2 31 - 33
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 31
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2 33
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2 33
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У2 33
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	У2 33
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2 33
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2 33
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2 33
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У2 33
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2 33
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2 33
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У2 33
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У2 33
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2 33
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У2 33
ПК 5.1.	Организовывать и проводить	У2

	приготовление сложных холодных десертов.	33
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	У2 33
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	У2 33
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У2 33
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	У2 33
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	У2 33
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.	У2 33

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины Математика

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности*	Объем часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>93</b>		
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	38		
лабораторные занятия			
практические занятия (семинары)	24		
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>			
.....			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>23</b>		
<b>Консультации</b>	<b>8</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	Форма промежуточной аттестации		
	экзамен		

**2.2 Тематический план учебной дисциплины Математика по очной форме обучения**

Таблица 3

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов учебной дисциплины	Всего часов (максимальная учебная нагрузка)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации
			Всего	В том числе			Самостоятельная работа обучающегося	
				Лекции, уроки	практические занятия	лабораторные работы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК1, ОК2; ПК 1.1 ПК 4.1- ПК 4,4;	<b>Раздел 1. Математический анализ</b>	<b>53</b>	<b>38</b>	<b>22</b>	<b>16</b>		<b>11</b>	<b>4</b>
	Тема 1.1 Дифференциальное исчисление	13	10	6	4		2	1
	Тема 1.2 Интегральное исчисление	13	10	6	4		2	1
	Тема 1.3 Дифференциальные уравнения	15	10	6	4		4	1
	Тема 1.4 Ряды	12	8	4	4		3	1
ОК2, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9 ПК 1.1- ПК1,3; ПК 6.1- ПК6,5;	<b>Раздел 2 Основы дискретной математики</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	
	Тема 2.1 Понятие множества, подмножества, отношений	4	2	2			2	
ОК5, ОК6, ОК7 ПК 3.1- ПК3,4; ПК 2.1- ПК2,3; ПК 5.1- ПК 5,2;	<b>Раздел 3 Основы теории вероятностей и математической статистики</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	Тема 3.1 Вероятность случайного события. Теоремы сложения и умножения	9	6	2	4		2	1
	Тема 3.2 Элементы математической статистики.	11	6	4	2		4	1
ОК5 ПК 3.2	<b>Раздел 4 Основные численные методы</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>2</b>

	Тема 4.1 Численное интегрирование	5	4	2	2			1
	Тема 4.2 Численное дифференцирование	11	6	6			4	1
	<b>Всего:</b>	<b>93</b>	<b>62</b>	<b>38</b>	<b>24</b>		<b>23</b>	<b>8</b>

2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Максимальная учебная нагрузка студента, час		Уровень освоения	Консультации
		очная	заочная		
1	2	3	4	6	7
<b>Раздел 1</b>	<b>Математический анализ.</b>	<b>53</b>			<b>4</b>
<b>Тема 1.1 Дифференциальное исчисление</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>13</b>			
	Основные понятия и методы математического анализа. Пределы. Понятие производной.	2		1	1
	Производные высших порядков.	2			
	Функции нескольких переменных. Частные производные.	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 1. Вычисление пределов функций.	2		2	
	№ 2. Дифференцирование функций. Нахождение частных производных	2		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение физических задач с применением производной.	2		1		
<b>Тема 1.2 Интегральное исчисление</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>13</b>			
	Понятие дифференциала функции. Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства.	2			1
	Метод непосредственного интегрирования. Метод подстановки.	2			
	Определённый интеграл. Свойства. Способы вычисления. Применение определённого интеграла.	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 3. Методы нахождения неопределённого интеграла	2		2	
	№ 4. Вычисление определённого интеграла	2		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Вычисление объёмов тел вращения с помощью определённого интеграла	2		1		
<b>Тема 1.3. Дифференциальные уравнения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>15</b>			
	Основы теории дифференциальных уравнений. Дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными.	2		1	1
	Дифференциальные уравнения I порядка.	2			
	Линейные дифференциальные уравнения II порядка с постоянными коэффициентами.	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 5. Решение простых дифференциальных уравнений 1-го порядка	2		2	
№ 6. Решение дифференциальных уравнений 2-го порядка	2		2		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дифференциальные уравнения в частных производных. Применение дифференциальных уравнений в науке и технике.	4		1	
<b>Тема 1.4</b> <b>Ряды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>			
	Числовые ряды. Сходимость и расходимость числовых рядов. Признаки сходимости Даламбера	2		1	1
	Знакопеременные ряды. Степенные ряды. Разложение функций в ряд Тейлора – Маклорена	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 7. Исследование числовых рядов на сходимость	2		2	
	№ 8. Разложение функций в ряд Тейлора – Маклорена	2		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Ряды Фурье.	3		1	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы дискретной математики</b>	<b>4</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Понятие множества, подмножества, отношений</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>			
	Понятие множества и подмножества. Операции над множествами. Понятие отношений. Свойства отношений	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Теория графов.	2		1	
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы теории вероятностей и математической статистики</b>	<b>20</b>			<b>2</b>
<b>Тема 3.1</b> <b>Вероятность случайного события. Теоремы сложения и умножения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>9</b>			
	Основные понятия комбинаторики. Основы теории вероятностей. Теоремы сложения и умножения	2			1
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 9. Элементы комбинаторики	2		2	
	№ 10. Решение задач на нахождение вероятности события с использованием теорем сложения и умножения.	2		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Формула полной вероятности	2		1	
<b>Тема 3.2</b> <b>Элементы математической статистики.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>11</b>			
	Предмет и задачи математической статистики. Основы математической статистики.	2		1	1
	Случайная величина, её функция распределения. Математическое ожидание, дисперсия случайной величины	2			
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 11. Определение числовых характеристик случайных величин	2		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Условное и полное математическое ожидание. Выполнение расчета всех числовых характеристик случайной величины на конкретном, самостоятельно выбранном примере.	4			
<b>Раздел 4</b>	<b>Основные численные методы</b>	<b>16</b>			<b>2</b>
<b>Тема 4.1 Численное</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>			

<b>интегрирование</b>	Виды погрешностей. Вычисление интегралов по формулам прямоугольников, трапеций и формуле Симпсона	2		1	1
	<b>Практические занятия:</b>				
	№ 12. Вычисление интегралов по формулам прямоугольников, трапеций и формуле Симпсона. Оценка погрешностей	2		2	
<b>Тема 4.2 Численное дифференцирование</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>11</b>			
	Численное дифференцирование функций с использованием интерполяционных формул Ньютона	2		1	1
	Применение основных численных методов для решения прикладных задач;	2			
	Численное дифференцирование функций с использованием интерполяционных формул Ньютона	2		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений.	4		1	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>93</b>			<b>8</b>

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)

## 2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

### Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

1. Алпатов А.В. Математика [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А.В. Алпатов. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 162 с. — 978-5-4486-0403-4, 978-5-4488-0215-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80328.html>
2. Веретенников, В.Н. Сборник задач по математике. Элементы векторной алгебры : учебное пособие / В.Н. Веретенников. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. - 79 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9598-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483517>
3. Математика [Электронный ресурс] / Омельченко В.П. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970440285.html>
4. Математика [Электронный ресурс] : учебник для фармацевт. и мед. вузов / Е.В. Греков - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970432815.html>
5. Математика [Электронный ресурс] : учебник / И. В. Павлушков, Л. В. Розовский, И. А. Наркевич. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426968.html>
6. Башмаков, М. И. **Математика : учебник** для нач. и сред. проф. образования / М. И. Башмаков. - 5-е изд., испр. - Москва : Академия, 2012. - 251 с.
7. Башмаков, М. И. **Математика** : учеб. для 10 кл. : (базовый уровень) / М. И. Башмаков. - 6-е изд. - Москва : Академия, 2012. - 303 с.
8. Башмаков, М. И. **Математика** : учеб. для 11 кл. : (базовый уровень) / М. И. Башмаков. - 6-е изд. - Москва : Академия, 2012. - 319 с.

### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## 2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
1.	Кабинет математики г. Мурманск, ул. Шмидта, д. 19, каб. 317	Кабинет оснащен следующим оборудованием: - Основное учебное оборудование: стенды по дисциплине «Математика». - Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт. - Учебная мебель - парты 2-х местные – 24 шт.

## 2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Таблица 7

<b>Освоенные компетенции/ компетентности</b>	<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Показатели оценки уровня сформированности</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3	4
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У 1, 31	демонстрация интереса к будущей профессии.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У 1 – У2, 31, 33	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов: демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1 – У2, 31, 33	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1 – У2, 31-33	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1 – У2, 31	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК6 Работать в	У1, 31	взаимодействие с	Выполнение и

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		обучающимися и преподавателями в ходе обучения.	защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1, 31	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У2, 31-33	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1, 31	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2, 33	Демонстрация умений организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	Выполнение и защита практических работ, промежуточная

кондитерских изделий и праздничных тортов.		праздничных тортов.	аттестация
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	У2, 33	Демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	У2, 33	Демонстрация умений планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	У2, 33	Демонстрация умений разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для	У2, 33	Демонстрация умений организовывать производство продукции питания для коллективов	Выполнение и защита практических работ,

коллективов на производстве.		на производстве.	промежуточная аттестация
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	У2, 33	Демонстрация умений организовывать производство продукции питания в ресторане.	Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация