

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И
ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА
«ПРИКЛАДНЫЕ ЗАДАЧИ В ПРОФЕССИИ ПОВАРА - КОНДИТЕРА»**

УФА- 2016

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____ **Ф.Я.Зиннатуллина**
Протокол № _____
« _____ » _____ **2016 г.**

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИПиС
_____ **Т.А.Христофорова**
« _____ » _____ **2016г.**

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____ **Н.В.Трегубова**
« _____ » _____ **2016 г.**

Данный элективный курс разработан для студентов специальности 43.01.03 повар - кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчик:

Авхатова Ленера Ралифовна - преподаватель дисциплин «математика», высшая категория.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для обучения студентов 1-го курса кулинарного колледжа. Изучение курса «Прикладные задачи в профессии повар - кондитер» является важным этапом формирования необходимых навыков профессиональной подготовки студентов. Знания и навыки, приобретаемые в ходе освоения теоретических и практических основ данного курса, позволяют значительно расширить и углубить систему знаний студентов о применяемых математических методах в деятельности повара.

Цель курса: сформировать более адекватное представление о профессиональной деятельности и основных проблемах и трудностях, которые могут возникнуть в процессе работы повара, **сформировать необходимые** знания и умения для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.

Курс занятий «Прикладные задачи в профессии повара - кондитера» предлагается студентам для подготовки к изучению профессиональных модулей, где необходимо уверенно владеть математическими методами, а далее уметь применять их на производственной практике.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- **проанализировать** области применения математических методов в кулинарии;
- **выявить** проблемы применения математических методов в профессии повара - кондитера;
- **определить и проанализировать** уровень знаний студентов по конкретным темам математики;
- **изучить** теоретические основы математических методов (по тематическому плану);
- **освоить** умения и навыки математических методов (по тематическому плану);
- **применить** полученные знания и навыки при решении практических задач.

В результате освоения курса студент должен:

уметь:

- решать прикладные задачи в области кулинарии;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области кулинарии

Учитывая особенности студентов, на занятиях отдается предпочтение активным коллективным методам работы. Например, при решении задач формируются дискуссии, в процессе которых происходит совместный с коллективом поиск решения задач. Рассматриваются задачи именно прикладного характера, связанные с деятельностью повара. Форма дискуссии может помочь решить еще одну острую проблему - умение вести диалог, иметь терпение к собеседнику, тем самым формируя основы этики, которые важно соблюдать в профессиональной деятельности. Итоговые занятия проводятся в игровой форме, когда создается ситуация для решения практической задачи. Для создания реалистичной имитации условий работы повара - кондитера используются необходимые наглядности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Вычислительные действия

Проценты

Решение задач на проценты

Составление технологических карт

Пропорции

Решение задач на пропорции

Чтение графиков

Задачи на логику и сообразительность

Площади геометрических фигур

Решение задач на вычисление площади с производственным содержанием

Решение задач на вычисление объема фигур

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН КУРСА

№ занятия		Наименование разделов, тем, занятий	Обязательная учебная нагрузка		Цели и задачи урока	Самостоятельная работа студентов	Формы и методы контроля	Домашнее задание
			Кол-во часов	Тип занятия				
1		Вычислительные операции	1	Комбинированный	Повысить интерес к предмету. Научить решать задачи с производственным содержанием.	Ведение конспекта, вычисления	Тест	Конспект
2		Проценты	1	Комбинированный		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Ответить на вопросы
3		Решение задач на проценты	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, решение примеров	Математический диктант	Решить примеры в тетрадях
4		Составление технологических карт	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, составления технологических карт	Устный опрос	Задание в тетради
5		Пропорции	1	Комбинированный		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Конспект
6		Решение задач на пропорции	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Решить задачу в тетради
7		Решение задач на чтение графиков	1	Комбинированный		Ведение конспекта, построение графиков	Математический диктант	Конспект

8	Задачи на логику и сообразительность	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Ответить на вопросы
9	Площади геометрических фигур	1	Комбинированный		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Конспект
10	Решение задач на вычисление площади с производственным содержанием.	1	Урок актуализации знаний и умений		Ведение конспекта, решение примеров	Тест, взаимоконтроль	Решить задачу в тетради
11	Решение задач на вычисление объема фигур	1	Комбинированный		Ведение конспекта, решение примеров	Устный опрос	Конспект
12	Контрольная работа №17 «Задачи с производственным содержанием»	1	Урок контроля ЗУН		Выполнения контрольной работы	Контрольная работа	Ответить на вопросы

В ходе данного курса:

- **проанализирована** область применения математических методов в кулинарии;
- **выявлены** проблемы применения математических методов в профессии повара - кондитера;
- **определен и проанализирован** уровень знаний студентов по конкретным темам математики;
- **изучены** теоретические основы математических методов (по тематическому плану);
- **освоены** умения и навыки математических методов (по тематическому плану);
- **применены** полученные знания и навыки при решении практических задач.

Возможные результаты курса:

- **выполнены** конспекты лекций по темам курса;
- **разработаны** алгоритмы решений практических задач в области профессиональной деятельности с применением математических методов;
- **разработаны** макеты (шаблоны-подсказки) применения конкретных методов для различных типов профессиональных задач;
- **разработка и защита** проекта решения одной профориентационной задачи, используя изученные математические методы.

ВЫВОД

На основании результатов данного курса **сформировано представление** о профессиональной деятельности и основных проблемах, трудностях, которые могут возникнуть в процессе работы повара - кондитера, **сформированы необходимые** знания и умения для решения прикладных задач в профессиональной деятельности повара.

ЛИТЕРАТУРА

- 1) Жумадилов А.Ж. Математика. Справочник для поступающих в вузы. Кокшетау. 2015.
- 2) Грицук Л.В., Иринякова Т.А. Развитие логического мышления школьников через решение текстовых задач. ЭлНаир. 2015.
- 3) Т.А.Тарасова.- изд.1-е - Каменка: Издательский центр ГБОУ СПО ККПТП, 2014.
- 4) Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
- 5) Г.Г. Левитас «Нестандартные задачи по математике в 7 – 11 классах»
- 6) Егоркина Н. В. Математика для поступающих в вузы.