

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

_____/Е.Л. Семеновых/

« ____ » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384), базовый уровень подготовки

Организация-разработчик: КОГПОАУ Савальский политехникум

Разработчик: Закиева Г.Н., преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К

информационных дисциплин

Протокол № _____

от «_____» _____ 2020 г.

Председатель _____ /Л.Х. Гарифьянова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технологии продукции общественного питания**, базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине **должен уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине **должен знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов,

практических занятий – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
работа с учебной литературой	10
написание реферата	6
составление конспекта	12
выполнение индивидуального задания	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, само- стоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уро- вень освое- ния	Формиру- емые ОК и ПК
1	2		3	4	5
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология			4		
Тема 1.1. Классифи- кация персональных компьютеров (ПК). Технологии обработ- ки информации, управления базами данных; компьютер- ные коммуникации	Содержание учебного материала		2		
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Понятие информации. Носители информации. Виды информации. Информационные технологии. Информатизация общества. Способы представления и единицы измерения объемов информации, хранимой и обрабатываемой в ПК. Основные этапы развития информационных технологий. Универсальные настольные ПК. Блокнотные компьютеры. Карманные ПК. Компьютеры-телефоны. Носимые персональные компьютеры. Специализиро- ванные ПК. Суперкомпьютеры.		2	ОК 1-9
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить электронные рефераты по темам: Универсальные настольные ПК. Блокнотные компьютеры. Карманные ПК. Компь- ютеры-телефоны. Носимые персональные компьютеры. Специализированные ПК. Суперкомпьютеры.		2		
Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем, их про- граммное обеспечение			8		
Тема 2.1. Техниче- ские средства инфор- мационных техноло- гий. Архитектура персонального ком- пьютера, структура вычислительных си- стем.	Содержание учебного материала		2		
	1	Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычисли- тельных систем. Мониторы. Печатающие устройства. Сканеры. Многофунк- циональные периферийные устройства. Модем. Плоттеры. Дигитайзеры. Циф- ровые камеры. Источники бесперебойного питания. Мультимедийный कंपь- ютер. Технические средства презентаций. Внутренняя архитектура компьютера. Память персонального компьютера.		2	ОК 1-9
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить электронные рефераты по темам: Мониторы. Печатающие устройства. Сканеры. Многофункциональные периферий-		2		

	ные устройства. Модем. Плоттеры. Дигитайзеры. Цифровые камеры. Источники бесперебойного питания. Мультимедийный компьютер. Технические средства презентаций.			
Тема 2.2. Программное обеспечение персональных компьютеров	Содержание учебного материала	2		
	1 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Базовое программное обеспечение. Операционная система. Сервисное программное обеспечение. Программы технического обслуживания. Инструментальное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение. Технологии обработки информации, компьютерные коммуникации. Текстовый редактор. Графический редактор. Электронные таблицы. Системы управления базами данных. Сетевые технологии обработки информации. Использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах: выполнение операций с папками и файлами. Создание, установка свойств и удаление ярлыков. Одновременная работа с несколькими приложениями. Изучение панели управления. Настройка Windows		2	ОК 1-9
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой: Организация работы в среде Windows. Основные элементы Windows-окна	2		
Раздел 3. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации		4		
Тема 3.1. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации	Содержание учебного материала	2		
	1 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. Защита информации от несанкционированного доступа. Необходимость защиты. Архивирование информации как средство защиты.		2	ОК 1-9
	2 Защита информации от компьютерных вирусов. Компьютерные вирусы: методы распространения, профилактика заражения. Антивирусные программы. Создание архива, закрытого паролем. Тестирование носителей информации на наличие компьютерного вируса, и их лечение.			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение о криптографических методах защиты. Как защитить информацию в сетях? Подготовить реферат о контроле права доступа и электронной подписи.	2		

Раздел 4. Прикладные программные средства		43		
Тема 4.1. Графические редакторы.	Содержание учебного материала		2	
	1	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления графической информации. Методы представления графических изображений. Виды графики. Цвет и методы его описания. Графический редактор: назначение, пользовательский интерфейс, основные функции. Палитры цветов. Создание и редактирование изображений. Форматы графических файлов. Печать графических файлов.		
	2	Инструментальные средства растровой графики. Приемы и навыки создания объектов графики. Изменение размера изображения. Кадрирование изображения. Поворот изображения. Свободная трансформация объекта.		2,3
	Практическое занятие №1		2	
	Использование в профессиональной деятельности прикладного программного обеспечения: создание графического рисунка в приложении типа Paint. Сохранение его в файле.			ОК 1-9
Тема 4.2. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуального задания: Используя возможности графического редактора, создать эмблему-вывеску учреждения общественного питания		2	
	Содержание учебного материала		4	
	1	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления текстовой информации. Текстовый процессор Microsoft Word: понятие, назначение, возможности. Объекты (текст, таблица, внедренный объект), типовые действия с ними. Инструментальная среда: понятия. Обеспечение взаимодействия текста, графики, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ.		2,3
	2	Создание и форматирование многостраничного документа. Правила ввода, оформления и редактирования текста. Форматирование текста: понятие, назначение, технология. Колонтитулы: понятие, их назначение. Технология работы с табличной формой, иллюстрациями, выполнение колонной верстки. Предварительный просмотр. Установка параметров печати. Вывод документа на печать.		ОК 1-9
	Практические занятия № 2, 3		4	
	1	Использование в профессиональной деятельности прикладного про-		ОК 1-9

		граммного обеспечения: создание деловых документов в Ms Word. Создание и форматирование документов. Внедрение в документ и редактирование формул, автофигур, диаграмм SmartAr. Сохранение документа.			ПК 6.1-6.5
	2	Представление информации в табличном виде. Графическое наполнение документов. Форматирование заголовков и абзацев текста. Создание маркированного списка, определение нового маркера списка из библиотеки рисунков Office. Создание, форматирование таблиц и заполните ее данными.			
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект: Способы создания и редактирования текстового и табличного документов с использованием команд меню программы, контекстного меню, горящих клавиш и панели инструментов.		2		
Тема 4.3. Электронные таблицы	Содержание учебного материала		4	2,3	ОК 1-9
	1	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления табличной информации. Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы. Типовые действия над объектами.			
	2	Технология создания и форматирования любого объекта электронной таблицы, диаграмм. Типы диаграмм в электронной таблице и их составные части. Редактирование диаграмм.			
	Практические занятия № 4, 5		4		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	1	Использование в профессиональной деятельности прикладного программного обеспечения: организация расчетов в табличном процессоре MsExcel. Использование функций и адресации ячеек в расчетах MsExcel.			
	2	Построение и форматирование диаграмм в MsExcel.			
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуального задания: Используя порядок формирования таблиц и построения диаграмм создать таблицу-расчет потребности полуфабрикатов, продуктов при приготовлении блюда и его стоимости.		2		
Тема 4.4. Системы управления базами данных	Содержание учебного материала		2	2,3	ОК 1-9
	1	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Основные элементы базы данных. Режим работы. Создание формы и заполнение базы данных. Оформление, форматирование и редактирование данных. Сортировка информации. Скрытие полей и записей.			

	2	Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Режимы поиска. Формулы запроса. Понятие и структура отчета. Создание и оформление отчета. Модернизация отчета. Вывод отчетов на печать и копирование в другие документы.			
	Практические занятия № 6, 7		4		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	1	Использование в профессиональной деятельности прикладного программного обеспечения: создание БД, использование режима Конструктора для создания таблиц, установка связи между таблицами, формирование формы.			
	2	Создание запроса и отчета по базе данных в режиме Мастера и Конструктора. Поиск данных в базе данных по условию с применением шаблонов.			
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект: Шаблоны, используемые для поиска данных по условию в базе данных с помощью запросов.		2		
Тема 4.5. Компьютерные презентации.	Содержание учебного материала		4	2,3	ОК 1-9
	1	Microsoft Power Point: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы создания.			
	2	Создание и оформление презентаций. Звуковое и визуальное сопровождение. Демонстрация слайдов.			ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие № 8		2		
	Использование в профессиональной деятельности прикладного программного обеспечения: создание и демонстрация слайдов по темам электронных рефератов.				
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуального задания: Используя варианты разметки слайдов, шаблоны дизайна, режим «Сортировщик слайдов» создать презентацию приготовления блюда		3		
Раздел 5. Технология сбора информации. Локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации			10		
Тема 5.1. Информационно-поисковые системы.	Содержание учебного материала		2	2,3	ОК 1-9
	1	Использование в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального. Обзор компьютерных справочно-поисковых систем (СПС). Справочно-поисковая система «КонсультантПлюс».			

		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления нормативно-справочной информации с использованием информационно-поисковых систем.			ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3
	Практическое занятие № 9		2		ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
		Организация полнотекстового поиска. Работа со списком в СПС «КонсультантПлюс»			
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить реферат: Достоинства и ограничения справочно-поисковых систем (СПС).		2		
Тема 5.2. Локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации	Содержание учебного материала				
	1	Применение компьютерных и телекоммуникационных средств при передаче информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в локальных и глобальных компьютерных сетях.		2,3	ОК 1-9
	2	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Internet: структура, адресация, протоколы передачи. Способы подключения. Браузеры. Информационные ресурсы. Применение компьютерных и телекоммуникационных средств для поиска информации.			
	Практические занятия № 10		2		
	1	Применение компьютерных и телекоммуникационных средств: передача и получение сообщений по электронной почте.			ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	2	Применение компьютерных и телекоммуникационных средств: Поиск информации в глобальной сети Internet.			
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуального задания: Подготовить информацию о технологии приготовления блюд национальной кухни		2		
Раздел 6. Автоматизированные системы			6		
Тема 6.1. Автоматизированные системы. Программный продукт «1С: Общепит»	Содержание учебного материала		2		
	1	Автоматизированное рабочее место специалиста. Виды автоматизированных систем. Назначение, состав и принципы организации типовых профессиональных автоматизированных систем, представленных на отечественном рынке.		2,3	ОК 1-9

		Использование в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального. Программный продукт «1С: Общепит» для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности ресторанов, кафе, подразделений общественного питания гостиничных комплексов, производственных и кондитерских цехов и других предприятий общественного питания.			
	2	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения: программный продукт «1С: Общепит». Назначение, состав и принципы организации бухгалтерского учета на предприятии общественного питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект: Назначение, состав и принципы организации работ с программным продуктом «1С: Общепит»		2		
Дифференцированный зачет по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности»			2	3	ОК 1-9
Всего:			75		

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Обработка информации отраслевой направленности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся, оборудованные персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенными к сети Internet;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий «Информационные технологии в профессиональной деятельности»;
- электронный учебник по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности»;
- комплект электронных тестов по темам, разделам дисциплины, зачетный тест;
- инструкционные карты по выполнению заданий, набор карточек с контрольными вопросами и заданиями.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры в количестве, обеспечивающем занятие подгруппы, объединённые в локальную сеть и имеющие электронную почту;
- мультимедиапроектор или мультимедийная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник/Е.В. Филимонова. – Москва: КНОРУС, 2017. – 482с. – (Среднее профессиональное образование);
2. Синаторов С.В. Информационные технологии: задачник: учебное пособие/ С.В. Синаторов. – 2-е изд., перераб.- Москва: КНОРУС, 2017. – 254с. – (Среднее профессиональное образование)
3. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждение сред. проф. образования/ Е.В.Михеева.– 14-е изд.стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016.

384 с.

Дополнительные источники:

4. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб.пособие. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2009. – 288 с.
5. Максимов Н.В., Партыка Т.Л., Попов И.И. Технические средства информатизации – М.: ИД «ФОРУМ», 2010.
6. Румянцева Е.Л., Слюсарь В.В. Информационные технологии: учеб.пособие / Под.ред. проф. Л.Г. Гагариной. – М.: Форум-ИНФРА-М, 2007.
7. Горячев А.В., Шафрин Ю.А. Практикум по информационным технологиям. – М.: Бином. Лаборатория знаний, 2002.
8. Голицына О.Л., Партыка Т.Л., Попов И.И. Программное обеспечение: Учебное пособие. – М.: Форум-ИНФРА-М, 2006.

Интернет-ресурсы

9. <http://www.twirpx.com/file/44017/>
10. <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=1777356>
11. <http://texniki-mppk.ucoz.ru/load/0-0-0-59-20>
12. http://revolution.allbest.ru/programming/00078929_0.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование, защита проекта и т.д.). Итоговым контролем по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемые ОК и ПК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3	Умеет: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	1. Создает, редактирует, архивирует, копирует, хранит, пересылает, объединяет, удаляет, восстанавливает, защищает файлы; 2. Переименовывает, распаковывает, печатает, проверяет на наличие вирусов, «лечит» файлы; 3. Устанавливает свойства файлов; 4. Пользуется накопителями, устанавливает конфигурацию накопителей; 5. Форматирует дисковые магнитные накопители, определяет и изменяет свойства дисковых накопителей информации; 6. Записывает информацию на оптические носители.	Текущий контроль: 1-6 Оценка знаний студентов по теме 1-6 Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике 1-6 Наблюдение и экспертная оценка выполнения практического задания Промежуточный контроль: зачет
Раздел 2 Раздел 4	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;	1. Пользуется элементами окон программ; 2. Применяет правила работы с меню и запросами, способы переключения между программами;	Текущий контроль: 1-6 Оценка знаний студентов по теме или

		3. Организует различными способами обмен данными между программами; 4. Пользуется правилами создания, открытия и сохранения документов в программном приложении; 5. Редактирует документы в программных приложениях; 6. Использует интерфейс специализированного программного обеспечения для создания электронного документа, пользуясь контекстной помощью, работает с документацией	1-6 Тестовый контроль 3 Оценка выполнения домашнего задания (конспект) 1-6 Наблюдение и экспертная оценка выполнения практического задания Промежуточный контроль: зачет
Раздел 5	применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	1. Применяет возможности компьютерные и телекоммуникационные средства для поиска, обмена информацией 2. Пользуется основными принципами технологии поиска информации в сети Internet	Текущий контроль: 1-2 Тестовый контроль 1-2 Наблюдение и экспертная оценка выполнения практического задания
Раздел 6	Знает: основные понятия автоматизированной обработки информации	1. Ориентируется в аппаратном обеспечении современного ПК И АРМ специалиста на его основе 2. Определяет назначение программного обеспечения прикладного характера 3. Характеризует многообразие задач, для решения которых создаются пакеты прикладных программ	Текущий контроль: 1-3 Оценка знаний студентов по теме 3 Оценка выполнения домашнего задания (конспект) Промежуточный контроль: зачет
Раздел 2	общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	1. Объясняет общую функциональную схему персонального компьютера 2. Характеризует назначение и основные характеристики устройств персонального компьютера	Текущий контроль: 2 Оценка выполнения домашнего задания (конспект) 1-2 Оценка знаний студентов по теме 2 Тестовый контроль Промежуточный контроль: зачет
Раздел 5	состав, функции и возможности использования информационных и телекомму-	1. Называет основные компоненты компьютерных сетей 2. Объясняет назначение и возможности компьютерных сетей	Текущий контроль: 1 Оценка выполнения домашнего задания

	никационных технологий в профессиональной деятельности	различных уровней 3. Характеризует основные принципы технологии поиска информации в сети Internet	задания (конспект) 1-3 Оценка знаний студентов по теме Промежуточный контроль: зачет
Раздел 1 Раздел 3	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	1. Характеризует современные типы носителей информации 2. Объясняет способы защиты информации; 3. Называет способы профилактики компьютерных вирусов и борьбы с ними.	Текущий контроль: 1-3 Оценка знаний студентов по теме 1-3 Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике Промежуточный контроль: зачет
Раздел 1 Раздел 2 Раздел 4	базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	1. Объясняет назначение элементов окна 2. Характеризуют правила работы с меню и запросами, способы переключения между программами; 3. Ориентируется в организации и способах обмена данными между программами 4. Выбирает правила создания, открытия и сохранения документов в программном приложении 5. Знает методику выполнения операций редактирования документов в программном приложении	Текущий контроль: 1-5 Оценка знаний студентов по теме 1-5 Тестовый контроль 3 Оценка выполнения домашнего задания (конспект) Промежуточный контроль: зачет
Раздел 3	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	1. Объясняет необходимость защиты информации и управления доступом к файлам; 2. Характеризует источники угроз целостности информации и контролирует необходимый уровень безопасности информации; 3. Знает уголовно-правовую характеристику неправомерного доступа к компьютерной информации 4. Называет основные приемы работы с защищенными файлами	Текущий контроль: 1-4 Оценка знаний студентов по теме 3 Оценка выполнения домашнего задания (конспект) 1 Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике

Общие компетенции:			
Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей специальности	Входная диагностика – устный опрос
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания; - оценивает эффективность и качество выполнения работ в области технологии продукции общественного питания;	Текущий контроль – Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи, - выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществляет эффективный поиск необходимой информации; - использует различные источники, включая электронные источники	
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- организует самостоятельный поиск необходимой информации в профессиональной деятельности - использует различные источники, включая электронные источники	Проверка самостоятельной работы студента
	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения	
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения, - организует и контролирует деятельность в микрогруппе, обес-	Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета

		печивая взаимопомощь	
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организует самостоятельные занятия при изучении тем и разделов - осуществляет эффективный поиск необходимой информации; - использует различные источники, включая электронные источники	
	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- производит поиск необходимой информации по критериям поиска и отбора информации, - умеет пользоваться различными информационными технологиями (программами, методами расчета, графиками) в профессиональной деятельности	
Профессиональные компетенции:			
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- осуществляет поиск информации о подготовке мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	Входная диагностика – устный опрос
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- осуществляет поиск информации о подготовке рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	

Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- осуществляет поиск информации о подготовке домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	Текущий контроль – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	Экспертная оценка на практических занятиях
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	Проверка самостоятельной работы студента
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных холодных соусов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	Рубежный контроль в форме теста
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных холодных соусов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета

Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных супов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных горячих соусов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	

Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовании их в оформлении в сети Интернет и применении ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	

Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных холодных десертов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 1 Раздел 4 Раздел 5 Раздел 6	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- осуществляет поиск информации о подготовке приготовления сложных горячих десертов в нормативных документах и сети Интернет и использование ее в профессиональной деятельности в виде графического, текстового и табличного документа, слайдов презентаций, записей базы данных, данных для автоматизации бухгалтерского и налогового учета деятельности	
Раздел 4	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	– производит плановые расчеты основных показателей производства, потребности в полуфабрикатах, продуктах, приправах с использованием текстового и табличного редактора	
Раздел 4	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- создает схемы (структуру) управления работы, соподчинения трудового коллектива подразделения при приготовлении различных блюд при формировании документа с использованием текстового редактора	
Раздел 4	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- создает схемы (структуру) управления работы, руководства другими работниками в рамках подразделения при приготовлении различных блюд	
Раздел 4	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- осуществляет контроль за ходом выполнения работ и оценку качества их выполнения при формировании документа с использованием текстового и табличного редактора	
Раздел 4	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- заполняет утвержденную учетно-отчетную документацию, производит необходимые расчеты с использованием текстового и табличного редактора	