

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МРМК  
И.Ф. Димбалов  
2018 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**По ОП 04. Информационные технологии в**  
**профессиональной деятельности**  
по профессиональной образовательной программе подготовки  
специалистов среднего звена  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Г. Минеральные Воды  
2018 год



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 675 от 26 июня 2010 г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Батишев В. В. - преподаватель информатики ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Гришко Т. Ю. – преподаватель информатики ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий ГБПОУ

МРМК, протокол №1 от «30» августа 2018 г.

Руководитель объединения



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Информационные технологии в профессиональной деятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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;

**знать:**

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

## **Формируемые общие компетенции:**

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## **Формируемые профессиональные компетенции:**

### **5.2.1. 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.

### **5.2.2. 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.

### **5.2.3. 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.

### **5.2.4. 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.

### **5.2.5. 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.

### **5.2.6. 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

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки студентов 72 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа;
- практических занятий – 30 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
Теоретические занятия	18
практические занятия	30
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
внеаудиторной самостоятельной работы Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам	
<b>Итоговая аттестация в форме -</b>	Диф. зачет



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия</b>			
<b>Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Информация, информационные процессы и информационное общество.	2	
	<b>Практические работы</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Контрольная работа</b>		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 1</b>		
	1. Проработка конспекта.  2. Подготовка презентаций по следующим темам: «История развития вычислительной техники», «История развития поколений ЭВМ», «Архитектура персонального компьютера», «Устройства ввода/вывода информации», «Устройство памяти персонального компьютера», «Логические основы работы компьютера».	1	
<b>Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем</b>		направленность».	
<b>Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Технические средства персонального компьютера.		
	<b>Практические работы</b>	-	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 2</b> Составление памятки о правилах безопасности при работе с компьютером.	1	3
<b>Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>			
<b>Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	2
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	2	
	<b>Практические работы:</b> 1-2 Создание комбинированных документов рекомендуется печать комплекта документов предприятия общественного питания: меню, карты вин	2	

	<b>Практические работы:</b> 3-4 Создание комбинированных документов рекомендуется печать комплекта документов предприятия общественного питания: резюме, анкеты,	2	
	<b>Практические работы:</b> 5-6 Создание комбинированных документов рекламные буклеты, объявления, визитные карточки, приказы, должностные инструкции,	2	
	<b>Практические работы:</b> 7-8 Создание комбинированных документов типовые бланки профессиональных документов – договоров, актов, гарантийных писем	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении темы</b> 1. Проработка конспекта.  2. Подготовка рефератов по темам: «Настольные издательские системы», «Тестовый редактор Microsoft Word»,	5	3
<b>Тема 3.2.</b> Технология обработки графической информации	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы.	2	
	<b>Практические работы:</b> 9-10 Работа с растровым редактором. рекомендуется создать блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП	2	
	<b>Практические работы:</b> 11-12 Работа с растровым редактором. рекомендуется создать комбинированные изображения - товарный знак фирмы, иллюстрации к дипломной работе	2	
	<b>Практические работы:</b> 13-14 Работа с растровым редактором. схема проезда, схемы расстановки мебели и оборудования, рекомендуется создать блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении теме</b> 1. Проработка конспекта.  2. Создание презентаций по выбранным темам: «Растровая графика: преимущества и недостатки», «Векторная графика: преимущества и недостатки», «Цветовые модели компьютерной графики».	4	
<b>Тема 3.3.</b> Компьютерные презентации.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Схема работы Power Point. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	
	<b>Практические работы 15-16</b> Создание компьютерных презентаций (темы презентаций рекомендуется увязывать с темами курсовых или дипломных работ студентов, портфолио студентов).	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении теме</b> 1. Проработка конспекта.  2. Создание презентаций по следующим темам: «Автоматизированные системы управления (АСУ)»,	2	

	«Виды контрольно-измерительного оборудования», «Виды станков ЧПУ», «Автоматизированная система управления уличным освещением», «Автоматизированная система управления дорожным движением или АСУ ДД».		
<b>Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	2	2
	<b>Практические работы: 17-18</b> Работа с электронной таблицей. рекомендуется работа с калькуляционными и технологическими картами таблицами	2	
	<b>Практические работы: 19-20</b> Работа с электронной таблицей рекомендуется работа прайс-листами или меню с пересчетом цен в валюте, расчет плана-меню, трудоемкости блюд, графики загрузки зала	2	
	<b>Практические работы: 21-22</b> Работа с базой данных рекомендуется работа выхода на работу сотрудников, расчеты распределения различных оплат и премий	2	
	<b>Практические работы: 23-24</b> Работа с базой данных рекомендуется работа, расчет заработной платы сотрудников	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении теме</b> 1. Проработка конспекта.  2. Подготовка презентаций на темы: «Программа для работы с электронными таблицами Microsoft Excel», «Алгоритм произведения вычислений в электронных таблицах Microsoft Excel», «Типы данных в программе Microsoft Excel».	5	3	
<b>Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	Функциональное назначение программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных.	2	
	<b>Практические работы: 25-26</b> Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана..	2	2
	<b>Практические работы: 27-28</b> Полный цикл документированного сопровождения заказа	2	
	<b>Практические работы: 29-30</b> Создание калькуляционных и технологических карт блюд.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 3</b> Спроектируйте базу данных техникума и опишите ее. В базе данных должны храниться следующие сведения: (№ группы, Специальность/профессия, Количество человек, Классный руководитель/куратор, Мастер п/о); Студенты (№ группы, ФИО, Дата рождения, Адрес, Телефон, ИНН, № пенсионного, Поступил(дата/время), Приказ о зачислении, Закончил обучение, Примечание); Преподаватели (ФИО, Дата рождения, Адрес, Телефон, ИНН, № пенсионного, Стаж, Категория, Дата приема на работу, Дата увольнения, Примечание). Создайте экранную форму для ввода данных. Создайте связи таблиц. Заполните БД	4	3	

	произвольными данными. Сохраните в своей папке под именем		
<b>Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</b>			
<b>Тема 4.1. Глобальная сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Основные службы Интернета.	1	
	<b>Практические работы:</b>	-	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	3
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 4</b> 1. Проработка конспекта. 2. Подготовка рефератов на темы: «Аппаратное обеспечение проводных и беспроводных сетей», «Программное обеспечение сетей», «История развития сети Интернет». 3. Создание презентаций на темы: «Топология сетей», «Услуги Интернета».	0,5		
	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
<b>Тема 4.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	Информационная безопасность : Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска;	1	
	<b>Практические работы:</b>	-	
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Контрольная работа</b>	-	3
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 4</b> Подготовка презентаций по результатам освоения раздела 4 по темам:	0,5	
<b>Диф. зачет</b>		2	
<b>Итого</b>		48	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета вычислительной техники и лаборатории по ТСО.

Оборудование учебного кабинета вычислительной техники:

- Стол преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- стенды по информатике;
- шкаф для дидактического материала;
- встроенные шкафы для учебного материала.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории ТСО:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированное рабочие места обучающихся (по количеству обучающихся);
- сетевое периферийное оборудование;
- периферийное оборудование для ввода и вывода информации;
- мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Михеева Е.В. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - М.: Академия, 2011
2. Михеева Е.В. Практикум по информации: учеб. пособие. – М., 2010. – 190с.
3. Каталог видеоуроков TeachVideo.ru. Форма доступа: [http://www.teachvideo.ru/catalog?utm\\_source=adwords&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=learning\\_lessons&gclid=CI7Ej6Oax6YCFckq3godzyO3FA](http://www.teachvideo.ru/catalog?utm_source=adwords&utm_medium=cpc&utm_campaign=learning_lessons&gclid=CI7Ej6Oax6YCFckq3godzyO3FA)
4. Гохберг Г. С. Информационные технологии- М.: Академия, 2010
11. Мельников В. П. Информационная безопасность - М.: Академия, 2011
12. Симонович Информатика, - М.: Академия, 2010
13. Уваров В. М. По основам информационных и вычислительным технологиям, - М.: Академия, 2010
14. Федорова Г. Н. Информационные системы. - М.: Академия, 2013
15. Баула В. Г. Архитектура ЭВМ и операционные среды, - М.: Академия, 2012

16. Гребенюк Е. И. Технологические средства информации, - М.: Академия, 2010
17. Свиридова М. Ю. Электронные таблицы MS Excel. - М.: Академия, 2008.
18. Свиридова М. Ю. Информационные технологии в офисных программах. Упражнения - М.: Академия, 2009
- 19 Свиридова М. Ю. Текстовый редактор MS Word. - М.: Академия, 2010
20. Фуфаев Э. В. Пакеты прикладных программ - М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

1. Андреева Е.В. и др. Математические основы информатики, Элективный курс. – М., 2010. -243с.
2. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Практикум. Учебное пособие. Элективный курс. – М., 2010. -362с.
3. 3. Майкрософт. Учебные проекты с использованием Microsoft Office. – М., 2008. -422 с. Кузнецов С. «СУБД и файловые системы» - М.: Майор, 2001
4. Румянцева Е.Л., Слюсарь В.В. «Информационные технологии» - М: ИД «ФОРУМ» - ИНФА-М, 2007
5. Голицына О.Л., Попов И.И. «Информационные технологии» - М: ИД «ФОРУМ» - ИНФА-М, 2006
6. Кузнецов А.А. и др. Информатика, тестовые задания. – М., 2006. -152с.
7. Самылкина Н.Н. Построение тестовых задач по информатике. Методическое пособие. – М., 2006. -185с.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Информатика и образование»: ежемесячный научно-методический журнал Российской Академии образования.
2. «Информатика в школе»: ежемесячный научно-методический журнал Российской Академии образования.
3. Педагогическая информатика: ежемесячный научно-методический журнал Академии информатизации образования.
4. Информатика. Всё для учителя!: научно-методический журнал / учредитель и издатель: ООО "Издательская группа "Основа"
5. Информатика. Математика. Моделирование. Методика: научно-методический журнал.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный журнал «Информатика и информационные технологии в образовании». Форма доступа: <http://www.rusedu.info/>
2. Экономическая информатика. Форма доступа: <http://www.lessons-tva.info/edu/e-informatika.html>
3. Информатика и ИКТ. Форма доступа: <http://ru.wikipedia.org/w/index.php>
4. Мир информатики. Форма доступа: <http://jgk.ucoz.ru/dir/>

5. Виртуальный компьютерный музей. Форма доступа: <http://www.computer-museum.ru/index.php>
6. Информационно-образовательный портал для учителя информатики и ИКТ. Форма доступа: <http://www.klyaksa.net/>
7. Методическая копилка учителя информатики. Форма доступа: <http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1-4-4.html>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	<b>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ: ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОКТОРСКИХ ЗАДАНИЙ</b>

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального	
	антивирусных средств защиты информации Домашние работы
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства	«Установка на ПК пакета прикладных программ по профилю специальности» «Ввод информации с бумажных носителей с помощью сканера» «Отправка и прием сообщений с помощью почтовой службы Internet» «Поиск профессионально значимой информации в сети Интернет» «Организация пакетной передачи данных» «Разработка трехмерной модели детали» Домашние работы
Знать:	
- основные понятия автоматизированной обработки информации	Текущий контроль: Фронтальный контроль Письменный контроль (тестирование). Оценка выполнения домашней работы
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	Групповой контроль Письменный контроль (тестирование) Выполнение домашней работы Оценка
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Индивидуальный контроль Самостоятельная работа Выполнение домашней работы Оценка
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Фронтальный контроль Письменный опрос (тестирование). Выполнение домашней работы Оценка
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Фронтальный контроль Письменный контроль (тестирование). Оценка
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Фронтальный контроль Письменный контроль (тестирование). Оценка



Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Знание основных методов и приемов автоматизированной обработки информации общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: <i>оценки выполнения практического задания;</i> <i>-устного опроса;</i> <i>тестирования.</i></p> <p>Итоговый контроль в форме: <i>дифференцированного зачета.</i></p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Знание основных методов и приемов автоматизированной обработки информации общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и</p>	<p>Знание основных методов и приемов автоматизированной обработки информации общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем и</p>	

<p>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.</p>	<p>телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>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.</p>	<p>Знание основных методов и приемов автоматизированной обработки информации общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Знание основных методов и приемов автоматизированной обработки информации общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать</p>	<p>.  Знание основных методов и приемов автоматизированной</p>	

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.	обработки информации общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интересов к будущей профессии;	<i>Тесты, опорные рефераты, презентации, практические работы, самостоятельные работы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой	- поиск и использование информации для эффективного выполнения	

для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение 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.	- умение принимать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполненных заданий;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- использование новых технологий в профессиональной деятельности.	