

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности


*«Общепрофессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена*

по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания



профиль: **технологический**

Чистополь, 2022

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от " 31 " августа 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. N 384

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Разработчик: Фатхутдинова Альфия Рафиковна - преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Эксперты:
(работодатели)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	Стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям:

19.02.10 Технология продукции общественного питания,

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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;

(в) - применять информационные технологии в технологических процессах производства

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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) - значение информационных технологий в организационной работе

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

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 в 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.

Выпускник, освоивший ППСЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**

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

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 19	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 22	Демонстрирующий способность использования информационных технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией
ЛР 23	Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
Практические работы	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
реферат	4
доклад	4
кроссворд	4
тесты	4
Практическая работа	6
Сообщение	4
Устно	4
Итоговая аттестация	<i>дифференцированный зачет</i>

Использование часов вариативной части:

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	(в) - применять информационные технологии в технологических процессах производства	Тема 5.1. Автоматизированные рабочие места Тема 5.2. Знакомство и выбор программного обеспечения для профессиональной деятельности Тема 4.2. Применение Интернет в профессиональной деятельности и защита информации	16	Получение обучающимися дополнительных знаний в области информационных технологий для успешной профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2	(в) - значение информационных технологий в организационной работе	Тема 3.1. Компьютерные СПС. Тема 2.2. Процессоры электронных таблиц Тема 2.1. Обработка текстовой информации	8	
			24	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.04 Информационные технологии профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1	Раздел 1 Основы информационных технологий	20		
Тема 1.1. Понятие и содержание информационных технологий	Содержание	4		
	1 Понятие и содержание информационных технологий. Эволюция делопроизводства и офисных технологий. Безопасная работа в офисе.	2		OK 1-9 LP 19
	Лабораторные работы	*		
	Практические занятия	*		
	Контрольные работы (если предусмотрены)	*		
	Самостоятельная работа обучающихся 1 1. Лицензионная чистота программного обеспечения 2. Основные положения закон РФ об авторских и смежных правах 3. Технические и программные средства обеспечения электронного документооборота	2		
Тема 1.2. Технические средства обработки информации	Содержание	4		
	2 Классификация, архитектура и устройство ПК, их характеристики. Структурная схема и устройства ПК, представление информации в компьютере, единицы измерения информации	2		OK 1-9
	Лабораторные работы	*		
	Практические занятия	*		
	Контрольные работы(если предусмотрены)	*		
	Самостоятельная работа обучающихся 2 Аппаратная конфигурация вычислительных систем пятого поколения	2		

Тема 1.3 Программное обеспечение ПК	Содержание		4		
	3	Структура программного обеспечения ПК. Стандартные утилиты ОС Windows . Защита от компьютерных вирусов	2		<i>OK 1-9</i>
	Лабораторные работы		*		
	Практические занятия		*		
	Контрольные работы (если предусмотрены)		*		
	Самостоятельная работа обучающихся 3		2		
Структура файловой системы ПК					
Тема 1.4. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения.	Содержание		8		
	4	Классификация, архитектура и устройство ПК, их характеристики. Структурная схема и устройства ПК, представление информации в компьютере, единицы измерения информации	2		<i>OK 1-9 ЛР 4, ЛР 10</i>
	Лабораторные работы		*		
	Практические занятия		*		
	Контрольные работы(если предусмотрены)		*		
	Самостоятельная работа обучающихся 4, 5, 6		6		
1.Правовые нормы относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. 2. Лицензирование программного обеспечения. 3. Электронное правительство.					
Раздел 2	Раздел 2 Прикладное программное обеспечение офисного назначения		42		
Тема 2.1 Тема 2.1. Обработка текстовой информации	Содержание		14	8	
	5	Введение в текстовый редактор. Концепция электронного документа. Технология создания, редактирование и форматирование текстового документа. Решение задач оформления документации.	2		<i>OK 1-9 ПК 6.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23</i>
	Лабораторные работы		*	8	
	Практические занятия № 1, 2, 3, 4		8		
	1. Приёмы обработки табличной информации средствами текстового процессора 2. Приёмы работы с деловой графикой. Построение блок-схем. 3. Форматирование стилей. Работа со структурой документов. Большие документы 4. Создание оглавлений, предметных указателей, списков и рисунков				
	Контрольные работы (если предусмотрены)		*		
Самостоятельная работа обучающихся 7, 8		4			

	1. Нормы и правила форматирования документов 2. Примеры оформления документов профессиональной направленности			
Тема 2.2. Процессы электронных таблиц	Содержание	14	8	
	6 Концепция электронных таблиц. Редактирование и форматирование рабочих листов. Работа с таблицей как с базой данных. Экономико-математические приложения электронных таблицах.	2		<i>OK 1-9 ПК 6.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23</i>
	Лабораторные работы	*	8	
	Практические занятия 5, 6, 7, 8 1. Создание и форматирование электронных таблиц. 2. Работа с формулами и функциями. Применение логических функций. 3. Решение задач оптимизации и подбора параметров. 4. Комплексное использование приложений MS Office для создания документов.	8		
	Контрольные работы (если предусмотрены)	*		
	Самостоятельная работа обучающихся 9, 10 9. Применение электронных таблиц в производстве и бизнесе (с примерами) 10. Методика создания технологических карт документов средствами электронных таблиц	4		
Тема 2.3 Программные средства презентаций и мультимедиа технологии	Содержание	6	2	
	7 Современные способы организации презентаций. Создание новой презентации (мастер автосодержания, шаблон оформления, пустая презентация). Представление презентаций.	2		<i>OK 1-9 ПК 6.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23</i>
	Лабораторные работы	*	2	
	Практические занятия № 9 Создание и управление презентацией	2		
	Контрольные работы (если предусмотрены)	*		
	Самостоятельная работа обучающихся 11 Как не надо делать презентации (типичные ошибки) Примеры оформления документов профессиональной направленности	2		
Тема 2.4. Системы управления базами данных.	Содержание	8	4	
	8 Основные понятия систем управления базами данных. Система управления базами данных Microsoft Access и ее основные возможности. Создание базы данных (таблиц и связей между ними). Формирование запросов	2		

	Лабораторные работы		*		
	Практические занятия № 10, 11, 1. Основные приёмы по созданию и управлению базой данных. 2. Сортировка данных. Организация поиска. Фильтр. Элементы управления		4	4	OK 1-9 ПК 6.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23
	Контрольные работы (если предусмотрены)		*		
	Самостоятельная работа обучающихся 12 Организация баз данных.		2		
Раздел 3	Компьютерные справочно-правовые системы.		6		
Тема 3.1. Компьютерные СПС.	Содержание		6	4	
	9	Обзор компьютерных СПС. Причины популярности СПС. Достоинства и ограничения СПС. Интерфейс программы «Консультант Плюс».	2		
	Лабораторные работы		*		
	Практические занятия № 12, 13 1. Организация поиска нормативных документов. 2. Работа со списком и текстом документов.		4	4	
	Контрольные работы (если предусмотрены)		*		
	Самостоятельная работа обучающихся		*		
Раздел 4	Компьютерные сети		10		
Тема 4.1. Сетевые технологии	Содержание		6	2	
	10	Глобальная сеть Интернет. Электронные бизнес-ресурсы в Интернет. Электронная почта	2		OK 1-9
	Лабораторные работы		*		
	Практические занятия 14 Работа с программой-браузером. Работа в поисковых системах		2	2	
	Контрольные работы (если предусмотрены)		*		
	Самостоятельная работа обучающихся 13 Топологии сетей. Плюсы и минусы		2		
	Содержание		4		
Тема 4.2. Применение Интернет в профессиональной деятельности и защита информации	11	Организация компьютерной безопасности и защиты информации. Правовые основы информационных технологий. Основные возможности бизнеса в Интернет. Перспективы развития информационных технологий	2		OK 1-9
	Лабораторные работы		*		

		Практические занятия	*		
		Контрольные работы (если предусмотрены)	*		
		Самостоятельная работа обучающихся 14 Платёжные системы Интернет. Перспективы развития информационных технологий в бизнесе	2		
Раздел 5		Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания.	8		
Тема 5.1. Автоматизированные рабочие места		Содержание	2		
	12	АРМ, их определение, свойства, структура, функции и классификация. Требования к техническому обеспечению АРМ; АРМ специалистов-управленцев производства (технолог)	2		<i>ОК 1-9 ПК 6.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23</i>
		Лабораторные работы	*		
		Практические занятия	*		
		Контрольные работы (если предусмотрены)	*		
		Самостоятельная работа обучающихся	*		
		Содержание	6	2	
13	Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keerreg, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Парус: Общепит, 1С Парус: сборник рецептур и др.	2		<i>ОК 1-9 ПК 6.5 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23</i>	
	Лабораторные работы	*			
	Практические занятия 15 Работа со справочниками. Заполнение рецептуры блюд.	2	2		
	Контрольные работы (если предусмотрены)	*			
	Самостоятельная работа обучающихся 15 Анализ сайтов предприятий общественного питания. Разработка рецептур блюд. Разработка проектов ТТК.	2			
	Дифференцированный зачет	4			
	Всего:		90		

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)

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Информационные технологии профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории:

по количеству обучающихся:

- персональные компьютеры;
- лицензионные программные обеспечение:
 - 1.Операционная система windows;
 - 2.Полный пакет программ Microsoft office;
 - 3.Антивирусные системы;
 - 4.Программы архиваторы;
 - 5.Локальные и глобальные сети Интернет;
 - 6.Обучающие программы, презентации.
- плакаты;
- таблицы;
- экран;
- видеопроектор;
- карточки с индивидуальными заданиями;
- компьютерная версия материалов для тестирования студентов;
- выход в Интернет;
- локальная сеть.

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

[HTTPS://CLASSROOM.GOOGLE.COM/U/1/C/NTC3MJQWODC2NJRA](https://classroom.google.com/u/1/c/NTC3MJQWODC2NJRA)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (ОИ):

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для СПО/ М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020 г.
2. В.В. Трофимов Информационные технологии: учебник для СПО/ М. : Издательство Юрайт, 2017г.
3. Информационные технологии в науке и образовании: Учебное пособие / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020 г.
4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. 2016 г.

Дополнительные источники:

5. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. 2020 г.

Электронные образовательные ресурсы:

<http://iit.metodist.ru> - Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО

<http://www.intuit.ru> - Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: информационные технологии (компьютерные презентации, тестирование), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения («мозговая атака»). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады), а также просмотр и оценка отчётных работ по практическим занятиям.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме Дифференцированного зачета.

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные ресурсы: облако Майл, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, ютуб.
3. Технологические средства при помощи, которых может осуществляться связь: ПК, ноутбук, планшет, смартфон.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обу- чения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
У1- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	<i>Практическая работа;</i> <i>Практическое задание</i> 6.1,6.2
У2- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;	<i>Практические работы;</i> <i>Практическое задание</i> 6.1,6.2
У3- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	<i>Практические работы;</i> <i>Практическое задание</i> 6.2
У4 (в) - применять информационные технологии в технологических процессах производства	<i>Практические работа;</i> <i>Практическое задание</i> 6.2
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
31- основные понятия автоматизированной обработки информации;	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Практическое задание</i> <i>Устное задание</i> 6.3
32- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Устное задание</i>
33-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Практическое задание</i> <i>Устное задание</i> 6.3
34- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Практическое задание</i> <i>Устное задание</i> 6.3
35- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Практическое задание</i> <i>Устное задание</i> 6.3
36-основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Устное задание</i> 6.3
37 (в) - значение информационных технологий в организационной работе	Устный опрос, тесты, защита ВСР <i>Практическое задание</i> устное задание 6.3

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; – участие в исследовательской и проектной работе;
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; (наличие конфликтных ситуаций (буллинг) среди обучающихся в сети интернет.) -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<ul style="list-style-type: none"> участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – демонстрация интереса к будущей профессии; – оценка собственного продвижения, личностного развития; – проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
<p>ЛР 19 Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
<p>ЛР 22 Демонстрирующий способность использования информационных технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
<p>ЛР 23 Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

При реализации учебной дисциплины с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий текущий контроль и оценка результатов осуществляется на электронной платформе: облако Майл, Гугл Класс

Формами и методами текущего контроля успеваемости могут быть on-line-опрос, наблюдение, домашние задания, контрольные и самостоятельные работы, рефераты, лабораторные работы, тестирование on-line и off-line, проекты, видео-отчеты, видеоконференции.

Для включения в рабочую программу воспитания по специальности
 19.02.10 Технология продукции общественного питания по
 ОП.09 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
22.09.22	Урок-эвристическая беседа “ Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения.”	4 курс	Кабинет Информатики	Преподаватель информатики: Фатхутдинова А.Р.	ЛР 4, ЛР 10
16.12.22	Практическая работа « Работа со справочниками. Заполнение рецептуры блюд»	4 курс	Кабинет Информатики	Преподаватель информатики: Фатхутдинова А.Р.	ЛР 4, ЛР 10, ЛР19, ЛР 22, ЛР 23