

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.11.2022 14:42:55
Уникальный программный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия математики, информатики и информационных технологий

УТВЕРЖДАЮ
Директор политехнического колледжа



З.А. Хутыз
2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ОП.07 Информационные ресурсы в профессиональной деятельности

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

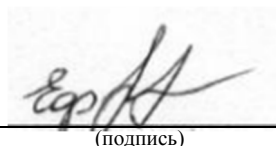
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

преподаватель первой категории



(подпись)

Е.Н.Ефремова
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии математики, информатики и информационных технологий

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«25» 05 2022 г.



(подпись)

О.Е. Иванова
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«25» 05 2022 г.



(подпись)

Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	20
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯ- ТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности (далее – программа) является обязательной частью образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входит в состав общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

У2- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У3- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

У4 - обеспечивать информационную безопасность;

У5 применять антивирусные средства защиты информации;

У6 - осуществлять поиск необходимой информации.

знать:

З1-основные понятия автоматизированной обработки информации;

З2- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

З3- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

З4- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З5 – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В ходе изучения дисциплины студент должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.5. Количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯ-
ТЕЛЬНОСТИ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	В 6 семестре
Максимальная учебная нагрузка	96	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90	90
в том числе		
теоретические занятия (Л)	16	18
практические занятия (ПЗ)	72	72
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	6	6
Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет	2	2
Общая трудоемкость	96	96

2.2. Тематический план дисциплины
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов		
				Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации						
		Тема 1.1 Информация и информационные процессы				
	Л1	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	2	-	-
	СРС 1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке, представление числовой, символьной, графической информации	2	-	-	2
		Тема 1.2. Технические средства информационных технологий				
	Л2	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	2	-	-
		Тема 1.3. Информационные системы				
	Л3	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	2	-	-

	ПЗ1	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	-	2	-
	ПЗ2	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	-	2	-
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности						
		Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации				
	Л4	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	2	2	-	-
	ПЗ3	Интерфейс Microsoft Word. Работа с текстом.	2	-	2	-
	ПЗ4	Работа с таблицами и с графическими объектами в Microsoft Word.	2	-	2	-
	ПЗ5	Создание комбинированных документов с вставкой графических элементов, используемых в профессиональной деятельности средствами MSWord.	2	-	2	-
	ПЗ6	Создание структурированного документа	2	-	2	-
	ПЗ7	Работа со стилями и шаблонами.	2	-	2	-
		Тема 2.2 Технология обработки графической информации				
	Л5	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop.	2	2	-	-
	ПЗ8	Создание графических объектов в Microsoft Paint.	2	-	2	-

	ПЗ9	Работа с графическими объектами в Microsoft Paint.	2	-	2	-
	ПЗ10	Создание графических объектов в Corel DRAW.	2	-	2	-
	ПЗ11	Работа с графическими объектами в Corel DRAW.	2	-	2	-
	ПЗ12	Создание графических объектов в Adobe Photoshop.	2	-	2	-
	ПЗ13	Работа с графическими объектами в Adobe Photoshop.	2	-	2	-
	ПЗ14	Работа с объектами средств прикладных компьютерных программ.	2	-	2	-
	СРС 2	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	2	-	-	2
		Тема 2.3 Компьютерные презентации				
	Л6	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	2	-	-
	ПЗ15	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана.	2	-	2	-
	ПЗ16	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новое меню ресторана.	2	-	2	-
	ПЗ17	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Современные способы обслуживания в ресторане	2	-	2	-
	ПЗ18	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Рестораны ваше города.	2	-	2	-
	СРС 3	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по	2	-	-	2

		теме «Современные тенденции в оформлении блюд».				
		Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности				
	П319	База данных ACCESS. Основные типы данных.	2	-	2	-
	П320	Объекты, атрибуты и связи.	2	-	2	-
	П321	Создание базы данных в ACCESS.	2	-	2	-
	П322	Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	-	2	-
		Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности				
	П323	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	2	-	2	-
	П324	Способы формирования запросов при обращении к базе данных.	2	-	2	-
	П325	Ввод, редактирование и хранение данных.	2	-	2	-
	П326	Работа с калькуляционными карточками.	2	-	2	-
	П327	Работа с меню.	2	-	2	-
	П328	Работа с себестоимостью.	2	-	2	-
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность						
		Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет				
	Л7	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	2	-	-
	П329	Технология World Wide Web. Браузеры.	2	-	2	-
	П330	Настройка Internet Explorer.	2	-	2	-
	П331	Электронная почта и телеконференции	2	-	2	-

	П332	Основы проектирования Web – страниц.	2	-	2	-
	П333	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	-	2	-
		Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности				
	Л8	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	2	2	-	-
16.	П334	Программно-технический уровень защиты.	2	-	2	-
17.	П335	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	-	2	-
18.	П336	Организация безопасной работы с компьютером.	2	-	2	-
45.	Л9	Дифференцированный зачет	2	2	-	-
		ИТОГО:	90	18	72	6

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		
Тема 1.1 Информация и информационные технологии.	<p>Содержание учебного материала Виды и свойства информации. Технологии обработки информации. Информационные процессы. Формы представления информации. Информационные технологии. Виды информационных технологий. Классификация ИТ по сферам применения. Классификация программных продуктов. Состав системного программного обеспечения. Базовая система ввода-вывода BIOS. Автоматизированная обработка информации. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.</p>		<i>У1; З1;З2;З3; ОК2; ОК5</i>
	<p>Теоретические занятия</p>	2	
	<p>1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	<p>Содержание учебного материала</p>		<i>У1; З1;З2;З3; ОК2; ОК5</i>
	<p>Теоретические занятия</p>	2	

	1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала		<i>У1; 31;32;33; ОК2; ОК5</i>
	Теоретические занятия		
	1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
	2. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
	Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала		
	Теоретические занятия		
	1. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов..	2	
	Практические занятия		
	1. Интерфейс Microsoft Word. Работа с текстом.	2	
	2. Работа с таблицами и с графическими объектами в Microsoft Word	2	

	3. Создание комбинированных документов с вставкой графических элементов, используемых в профессиональной деятельности средствами MSWord	2	
	4. Создание структурированного документа	2	
	5. Работа со стилями и шаблонами.	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	6	
	Теоретические занятия	2	У1;У2; 31;32;33 ПК6.2
	1. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop.	2	У1;У3; ОК4;ОК9;
	Практические занятия		У1;У2;32;33; ОК5;ОК9;
	1. Создание графических объектов в Microsoft Paint.	2	У1;У2; 31;32;33 ОК4;ОК9;
	2. Работа с графическими объектами в Microsoft Paint.	2	
	3. Создание графических объектов в Corel DRAW.	2	
	4. Работа с графическими объектами в Corel DRAW.	2	
	5. Создание графических объектов в Adobe Photoshop.	2	
	6. Работа с графическими объектами в Adobe Photoshop.	2	

	7. Работа с объектами средств прикладных компьютерных программ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	2	
	Содержание учебного материала	16	
	Теоретические занятия		
	1. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	У1;У2;32;33; ОК5;ОК9; ПК6.4
	Практические занятия		У1;У2;32;33; ОК5;О11; ПК6.3
	1. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана.	2	У1;У2;32;33; ОК5;ОК9; ПК6.2
	2. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новое меню ресторана.	2	У1;У2; 31;32;33;34; ОК5;ОК9; ПК6.1
	3. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Современные способы обслуживания в ресторане	2	У1;У2;У3; 31;32; ОК4;О95; ПК6.2
	4. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Рестораны вашего города.	2	У1;У2;У3; 31;32; ПК6.3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4; ПК6.2;ПК6.3
Тема 2.3 Компьютерные презентации			

	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4; ПК6.4
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	1. База данных ACCESS. Основные типы данных.	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4; ПК6.3;ПК6.4
	2. Объекты, атрибуты и связи.	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4; ПК6.1;ПК6.3
	3. Создание базы данных в ACCESS.	2	У1;У2;31;32; ОК5; ПК6.2;ПК6.4
	4. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4;
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	1. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4;
	2. Способы формирования запросов при обращении к базе данных.	2	У3;У4;31;32; ОК2;ОК4; ПК6.3;ПК6.4
	3. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	У1;У2;У3; 31;32; ОК9; ПК6.3
	4. Работа с калькуляционными карточками.	2	У1; У2;31; ОК4;ОК9; ПК6.1;ПК6.4
	5. Работа с меню.	2	У3;У4; 31;32; ОК2;ОК4; ПК6.2;ПК6.3

	6. Работа с себестоимостью.	2	У1;У2;У3; 31;32; ОК9; ПК6.3
	Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		
	Содержание учебного материала	14	
	Теоретические занятия		
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	У1;У2;У3; 31;32; ОК4;ОК5; ПК6.1;ПК6.4
	Практические занятия	2	У1;У2;У3; 31;32;ОК9; ПК6.2;ПК6.3
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	1. Технология World Wide Web. Браузеры.	2	У1;У2;У3; 31;32;ОК9; ПК6.1;ПК6.3
	2. Настройка Internet Explorer.	2	У1;У2;У3; 31;32; ОК4;ОК5;
	3. Электронная почта и телеконференции	2	У1;У2;У3; 31;32; ОК3;ОК4;
	4. Основы проектирования Web – страниц.	2	У1;У2;У3; 31;32;ОК9; ПК6.2;ПК6.4
	5. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	У2;У3;31;32; ОК9; ПК6.3
	Содержание учебного материала		
	Теоретические занятия		

Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности.	1. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	2	У1;У2;У3; 31;32;ОК9; ПК6.2;ПК6.3
	Практические занятия		
	1. Программно-технический уровень защиты.	2	У1;У2;У3; 31;32;ОК9; ПК6.1;ПК6.2
	2. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	3. Организация безопасной работы с компьютером.	2	У1;У2;У3; 31;32;ОК9; ПК6.2;ПК6.3
Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯ- ТЕЛЬНОСТИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству студентов, рабочее место преподавателя, демонстрационные пособия и модели, учебная доска; техническими средствами обучения: компьютеры (в количестве не менее 8 шт. +1 на рабочем столе преподавателя), мультимедийный проектор, интерактивная доска/экран, мультимедийные средства и т.п.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Федотова, Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 367 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944899>

Косиненко, Н.С. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Н.С. Косиненко, И.Г. Фризен. - Саратов: Профобразование, 2017. - 303 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65730.html>

Федотова, Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484751>

Румянцева, Е.Л. Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Л. Румянцева, В.В. Слюсарь; под ред. Л.Г. Гагариной. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2013. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/392410>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
31-основные понятия автоматизированной обработки информации;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: - активное участие в ходе занятия; - устный и письменный опрос; - задания для самостоятельной работы; - выполнение творческой работы
32- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	
33- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач.	
34- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
У1- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: - активное участие в ходе занятия; - устный и письменный опрос; - задания для самостоятельной работы;
У2- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	

<p>У3- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p>	<p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>- выполнение практической работы;</p> <p>- выполнение творческой работы</p>
<p>У4 - обеспечивать информационную безопасность;</p>		
<p>У5 применять антивирусные средства защиты информации;</p>		
<p>У6 - осуществлять поиск необходимой информации.</p>		

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета информационных технологий для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета профессиональных дисциплин в соответствии с п. 3.1. должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха, должен быть оборудован радио классом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемым партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 3.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ**Дополнения и изменения в рабочей программе****за _____ / _____ учебный год**

В рабочую программу ОП.07 Информационные технологии в профессиональной
деятельности
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____ О.Е. Иванова
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии истории и права

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Н.А. Тумасян
(подпись)