

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
для специальности социально-экономического профиля  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1565

**РАССМОТРЕНО** на заседании предметно-цикловой комиссии информационно-коммуникационных технологий

**ОДОБРЕНО** методическим советом техникума

Протокол № 10, « 20 » 05 2016 г.  
Председатель комиссии / Александр Швацко А.И. /  
Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № 8, « 25 » 05 2016 г.  
Председатель Жури / Дуван О.А. /  
Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Протокол № \_\_, « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»

**Составитель(и) (автор):** Черясова Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

**Рецензенты:**

Внутренний

Ковалева Т.С., методист ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум», высшей квалификационной категории

Внешний

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4.</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5.</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12.</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15.</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<p style="text-align: center;">пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p style="text-align: center;">обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p style="text-align: center;">использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p style="text-align: center;">использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p style="text-align: center;">обеспечивать информационную безопасность;</p> <p style="text-align: center;">применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p style="text-align: center;">осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p style="text-align: center;">основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p style="text-align: center;">общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p style="text-align: center;">базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p style="text-align: center;">состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p style="text-align: center;">основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	110
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	104
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	72
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4	5
<b>Раздел 1</b>		<b>Автоматизированная обработка информации</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Информация и информационные процессы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технические средства информационных технологий</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	2	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	2	
	3	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкосообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	2		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Информационные системы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	4	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	2	
		<b>Тематика практических занятий</b>			
	5	<b>Практическая работа №1.</b> Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовой	2	3	

		системы «Консультант – плюс».			
	6	<b>Практическая работа №2.</b> Основы работы в программах оптического распознавания информации, справочно-правовой системы «Гарант».	2		
<b>Раздел 2</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	7	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	2		
	8	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2		
	9	<b>Практическая работа №3.</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	2		
	10	<b>Практическая работа №4.</b> Создание и редактирование сложных таблиц	2		
	11	<b>Практическая работа №5.</b> Вставка графических объектов в текст документа	2		
	12	<b>Практическая работа №6.</b> Создание деловых документов сложной структуры с внедренными объектами	2		
	13	<b>Практическая работа №7.</b> Подготовка бланков документов, используемых в профессиональной сфере	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 2.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		2		
<b>Тема 2.2</b> <b>Технология обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	14	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и	2		

<b>графической информации</b>		векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например:MicrosoftPaint;Corel DRAW, AdobePhotoshop)		3	
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	15	<b>Практическая работа №8.</b> Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2		
	16	<b>Практическая работа №9.</b> Организация первоначальной работы в растровом редакторе AdobePhotoshop	2		
	17	<b>Практическая работа №10.</b> Способы редактирования изображений. Цветовые схемы. Цветовые каналы. Цветокоррекция. Работа со слоями	2		
	18	<b>Практическая работа №11.</b> Обзор векторных редакторов. Назначение и интерфейс CorelDraw.	2		
	19	<b>Практическая работа №12.</b> Создание и редактирование простейших объектов.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 3.Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		2		
<b>Тема 2.3Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	20	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	21	<b>Практическая работа №13.</b> Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2		
	22	<b>Практическая работа №14.</b> Вставка графических элементов, диаграмм, таблиц в слайд, подпись к фотографиям	2		
	23	<b>Практическая работа №15.</b> Добавление перехода между слайдами, эффекты анимации, показ слайдов.	2		
	24	<b>Практическая работа №16.</b> Создание презентации на основе	2	3	



		шаблона оформления.			
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>25</b>	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.			
	<b>26</b>	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>3</b>	
	<b>27</b>	<b>Практическая работа №17.</b> Программные средства для обработки таблиц. Создание и редактирование диаграмм и графиков. Анализ и обобщение данных	<b>2</b>		
	<b>28</b>	<b>Практическая работа №18.</b> Взаимодействие MSExcel с другими приложениями Windows.	<b>2</b>		
	<b>29</b>	<b>Практическая работа №19.</b> Работа с базами данных MS Access. Основные приемы работы с данным.	<b>2</b>		
<b>30</b>	<b>Практическая работа №20.</b> Создание базы данных. Создание таблиц, запросов, отчетов и форм.	<b>2</b>			
<b>Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	<b>31</b>	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.			
	<b>32</b>	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	<b>33</b>	<b>Практическая работа №21.</b> Работа с калькуляционными карточками.	<b>2</b>		
	<b>34</b>	<b>Практическая работа №22.</b> Работа с меню.	<b>2</b>		
<b>35</b>	<b>Практическая работа №23.</b> Работа с себестоимостью.	<b>2</b>			

	36	Практическая работа №24. Учет движения товаров (приход)	2	3	
	37	Практическая работа №25. Учет движения товаров (расход)	2		
	38	Практическая работа №26. Учет движения товаров (внутренние перемещения, возвраты, списания).	2		
<b>Раздел 3</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>				
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	39	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.			
	40	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции	2		
	41	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>			3	
	42	Практическая работа №27. Обзор наиболее популярных Интернет обозревателей на различных платформах.	2		
	43	Практическая работа №28. Работа с обозревателем, сервисные функции обозревателя. Поиск информации в Интернете	2		
	44	Практическая работа №29. Работа с электронной почтой – получение адреса на почтовом сервере, создание писем, отправка, получение.	2		
	45	Практическая работа №30. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2		
	46	Практическая работа №31. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2		

<b>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	<b>47</b>	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.			
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	<b>48</b>	<b>Практическая работа №32.</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой			
	<b>49</b>	<b>Практическая работа №33.</b> Классификация мер защиты. Программно-технический уровень безопасности.			
	<b>50</b>	<b>Практическая работа №34.</b> Ограничение доступа к документу с помощью пароля.			
<b>51</b>	<b>Практическая работа №35.</b> Использование программ архивирования для защиты информации.	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>52</b>	<b>Практическая работа №36.</b> Работа с компьютерными программами, обеспечивающими защиту информации.	<b>2</b>			
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>					
<b>Всего:</b>			<b>110</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### Нормативно- правовая документация

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа[http://legalacts.ru/doc/29\\_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/](http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/)
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].Режим доступа<http://base.garant.ru/166149/>
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.Режим доступа[http://www.infosait.ru/norma\\_doc/46/46201/](http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/)
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

#### Основные источники:

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449286>.
2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433277>.

#### Дополнительные источники:

1. Романова, Ю.Д. Информационные технологии в менеджменте (управлении) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12912-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448545>
2. Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для СПО / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — М. :Юрайт, 2020. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

#### Интернет-ресурсы (сайтов):

1. Интернет-ресурс. Кулинарный портал. Форма доступа: <http://kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>
2. Интернет-ресурс. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
3. Интернет-ресурс. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН. Форма доступа: <http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>
4. Интернет-ресурс. Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования» Форма доступа: <http://digital-edu.ru/>
5. Интернет-ресурс. Портал Свободного программного обеспечения. Форма доступа: <http://freeschool.altlinux.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации;</p> <p>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</p> <p>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p>Умения:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>