



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

2021 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, « 26 » мая 2021 г.
Председатель комиссии Михайлова А.И.
Протокол № __, « ____ » ____ 20__ г.
Председатель комиссии / ____ / ____ /
Протокол № __, « ____ » ____ 20__ г.
Председатель комиссии / ____ / ____ /
Протокол № __, « ____ » ____ 20__ г.
Председатель комиссии / ____ / ____ /

Протокол № 8, « 28 » мая 2021 г.
Председатель Дубинина С.А.
Протокол № __, « ____ » ____ 20__ г.
Председатель / ____ / ____ /
Протокол № __, « ____ » ____ 20__ г.
Председатель / ____ / ____ /
Протокол № __, « ____ » ____ 20__ г.
Председатель / ____ / ____ /

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»

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

Рецензенты:

Внутренний: Ковалева Т.С., методист ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Внешний: Ахметалиев А.Ю.. преподаватель специальных дисциплин. председатель ЦМК ГАПОУ СО «ЭПЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	108
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия:	72
<i>из них в форме практической подготовки</i>	<i>72</i>
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

		системы «Консультант – плюс».			
	6	Практическая работа №2. Основы работы в программах оптического распознавания информации, справочно-правовой системы «Гарант».	2*		
		Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	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			
	7	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов 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	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
		Тематика практических занятий	2*		
	8	Практическая работа №3. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		3	
	9	Практическая работа №4. Создание и редактирование сложных таблиц	2*		
	10	Практическая работа №5. Вставка графических объектов в текст документа	2*		
	11	Практическая работа №6. Создание деловых документов сложной структуры с вложенными объектами	2*		
	12	Практическая работа №7. Подготовка бланков документов, используемых в профессиональной сфере	2*		
		Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	2		

Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала		2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	13	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например:MicrosoftPaint;Corel DRAW, AdobePhotoshop)			
	Тематика практических занятий		2*	3	
	14	Практическая работа №8. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ			
	15	Практическая работа №9. Организация первоначальной работы в растровом редакторе AdobePhotoshop			
	16	Практическая работа №10. Способы редактирования изображений. Цветовые схемы. Цветовые каналы. Цветокоррекция. Работа со слоями			
	17	Практическая работа №11. Обзор векторных редакторов. Назначение и интерфейс CorelDraw.			
	18	Практическая работа №12. Создание и редактирование простейших объектов.			
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		2			
Тема 2.3Компьютерные презентации	Содержание учебного материала		2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	19	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение			
	Тематика практических занятий		2*	3	
	20	Практическая работа №13. Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.			
21	Практическая работа №14. Вставка графических элементов, диаграмм, таблиц в слайд, подпись к фотографиям	2*			

	22	Практическая работа №15. Добавление перехода между слайдами, эффекты анимации, показ слайдов.	2*		
	23	Практическая работа №16. Создание презентации на основе шаблона оформления.	2*		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		2		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, 9,10
	24	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. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2		
	Тематика практических занятий			3	
	25	Практическая работа №17. Программные средства для обработки таблиц. Создание и редактирование диаграмм и графиков. Анализ и обобщение данных	2*		
	26	Практическая работа №18. Взаимодействие MSExcel с другими приложениями Windows.	2*		
	27	Практическая работа №19. Работа с базами данных MS Access. Основные приемы работы с данным.	2*		
28	Практическая работа №20. Создание базы данных. Создание таблиц, запросов, отчетов и форм.	2*			
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	29	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2		

деятельности	Тематика практических занятий		2*	3	
	30	Практическая работа №21. Работа с калькуляционными карточками.			
	31	Практическая работа №22. Работа с меню.			
	32	Практическая работа №23. Работа с себестоимостью.			
	33	Практическая работа №24. Учет движения товаров (приход)			
	34	Практическая работа №25. Учет движения товаров (расход)			
	35	Практическая работа №26. Учет движения товаров (внутренние перемещения, возвраты, списания).	2*		
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала		2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	36	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции			
	37	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		
	Тематика практических занятий		2*	3	
	38	Практическая работа №27. Обзор наиболее популярных Интернет обозревателей на различных платформах.			
39	Практическая работа №28. Работа с обозревателем, сервисные функции обозревателя. Поиск информации в Интернете				
	40	Практическая работа №29. Работа с электронной почтой –	2*		

		получение адреса на почтовом сервере, создание писем, отправка, получение.			
	41	Практическая работа №30. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2*		
	42	Практическая работа №31. Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2*		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	43	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.	2		
	Тематика практических занятий			3	
	44	Практическая работа №32. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2*		
	45	Практическая работа №33. Классификация мер защиты. Программно-технический уровень безопасности.	2*		
	46	Практическая работа №34. Ограничение доступа к документу с помощью пароля.	2*		
	47	Практическая работа №35. Использование программ архивирования для защиты информации.	2*		
48	Практическая работа №36. Работа с компьютерными программами, обеспечивающими защиту информации.	2*			
Промежуточная аттестация экзамен					
Всего:			108		

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/
- 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. 1324-03 Гигиенические 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/
- 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.

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, 2021. — 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, 2021. — 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>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация</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>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>