

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 15
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм 2018 г., с целью учета особенностей стандартов WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. № 610н, Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Щедрина Елена Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК гуманитарных,
естественнонаучных и математических дисциплин
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности 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 учебной 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	<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации; – использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства, в том числе, кондитерского цеха (ПС П, К); – компилировать меню для разных случаев и настроек (WSSS Поварское дело); – заполнять все заказы на поставку и отправлять онлайн-заказы на поставку (WSSS Поварское дело); – выполнять полную регистрацию заказов, контроля и запасов с помощью ИТ (WSSS Поварское дело); – рассчитывать материальные затраты и отпускные цены, чтобы достичь необходимого мониторинга прибыли на кухне (WSSS Поварское дело); – создавать портфолио для клиентов, который включает изображения продуктов, методы приготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию (WSSS Кондитерское дело) 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; – базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; – специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания (ПС П); – специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха (ПС К); – знать решения программных продуктов, таких как программы рецептов, меню, системы товаров, банкетные системы и т. д. (WSSS Поварское дело).

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.07 Финансовая грамотность физических лиц	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета особенностей стандартов WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. № 610н, Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.	36	6	30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	120
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	98
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	88
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	12
Консультация	4
Промежуточная аттестация (контрольная работа, 1 семестр, экзамен, 2 семестр)	6

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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		14	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. АСУ различного назначения, примеры их использования. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 1. Инструктаж по ТБ и охране труда		
	Практическое занятие № 2. Облачное хранилище данных		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника. Средства хранения и переноса информации		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Изучение состава вычислительных систем		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 2. Составление кроссворда по аппаратному и программному обеспечению ПК. 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		ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 3. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Поиск информации о правовой ответственности за правонарушения в компьютерной области.		
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		60	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Практические занятия	12	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Практическое занятие № 5. Ввод, редактирование и форматирование документа в MS Word		
	Практическое занятие № 6. Создание списков и сносок в MS Word		
	Практическое занятие № 7. Использование стилей и шаблонов документов в MS Word		
	Практическое занятие № 8. Создание и форматирование таблиц в MS Word		
	Практическое занятие № 9. Комплексное использование возможностей текстового процессора MS Word		
	Практическое занятие № 10. Создание публикаций в MicrosoftOfficePublisher		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 4. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Практические занятия	8	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Практическое занятие № 11. Создание рисунка в графическом редакторе Paint.		
	Практическое занятие № 12. Возможности онлайн-сервиса canva.com		
	Практическое занятие № 13. Основные приемы использования GIMP.		
	Практическое занятие № 14. Создание анимационной картинка в GIMP.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 5. Составление сравнительной таблицы для растровой и		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	векторной графики. Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ.		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Практические занятия	10	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Практическое занятие № 15. Создание компьютерных презентаций с использованием программы MS PowerPoint		
	Практическое занятие № 16. Основные приемы редактирования звуковых файлов		
	Практическое занятие № 17. Знакомство с видеоредактором. Основные приёмы редактирования видеофайлов		
	Практическое занятие № 18. Использование в презентации видео и звука.		
	Практическое занятие № 19. Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 6. Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Практические занятия	20	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Практическое занятие № 20. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel		
	Практическое занятие № 21. Условная функция при расчетах в таблицах MS Excel		
	Практическое занятие № 22. Анализ и обобщение данных в таблицах MS Excel		
	Практическое занятие № 23. Финансово-экономические расчеты в MS Excel		
	Практическое занятие № 24. Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов		
	Практическое занятие № 25. Создание таблиц базы данных в СУБД MS ACCESS		
	Практическое занятие № 26. Создание и редактирование формы для ввода данных в СУБД ACCESS		
	Практическое занятие № 27. Отработка данных с помощью запросов СУБД MS Access		
	Практическое занятие № 28. Создание и редактирование отчетов в СУБД MS Access		
	Практическое занятие № 29. Создание макроса и кнопок в MSAccess		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Практические занятия	10	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Практическое занятие № 30. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Практическое занятие № 31. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	Практическое занятие № 32. Ведение базы калькуляционных карт;		
	Практическое занятие № 33. Расчёт цен блюд;		
	Практическое занятие № 34. Составление и печать меню;		
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		24	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Преимущества работы в локальной сети. Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции.	2	
	Практические занятия	14	
	Практическое занятие № 35. Поиск информации в сети Internet		
	Практическое занятие № 36. Основы сайтостроения. Технология создания WEB-сайтов.		
	Практическое занятие № 37. Разработка web-страниц средствами HTML.		
	Практическое занятие № 38. Работа с графикой.Таблицы и списки.Аппарат гиперссылок.		
	Практическое занятие № 39. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
	Практическое занятие № 40. Основы сайтостроения. Технология создания WEB-сайтов.		
	Практическое занятие № 41. Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.3
	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 42. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Практическое занятие № 43. Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты		
	Практическое занятие № 44. Действия по защите от компьютерных вирусов		
Консультация		4	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		120	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Математики, Математических дисциплин, Математики и статистики, Естественных наук».

Оборудование учебного кабинета: стол двухтумбовый – 1; стол компьютерный – 15; стулья компьютерные – 15; стол ученический – 10; стул ученический – 20; стеллаж – 2.

Технические средства обучения: проектор – 1; интерактивная доска – 1; компьютер – 15; доступ в Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. Цветкова, М. С. Информатика и ИКТ: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования / М. С. Цветкова, П. Л. Великович. – М. 2016-280с.

2. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 416 с.

3. Цветкова, М.С. Информатика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 352 с.: ил., [8] с. цв. вкл.

4. Диск Курилова, А.В. Ввод и обработка цифровой информации: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Курилова, В.О. Оганесян. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 160 с.

5. Диск Струмпэ, Н.В. Оператор ЭВМ. Практические работы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Струмпэ. - 8-е изд. Стер. - М.: Академия, 2016. - 112 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Байбородова, Л.В. Педагогические технологии в 3 ч. Часть 1. Образовательные технологии: учебник и практикум для академического бакалавриата / Л. В. Байбородова [и др.]; под общей редакцией Л. В. Байбородовой, А. П. Чернявской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 258 с. — (Образовательный процесс). — ISBN 978-5-534-06324-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437117>

2. 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://biblio-online.ru/bcode/449286>

3. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/434578>

4. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 367 с. —

(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106258-6. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1016607>

3.2.3. Дополнительные источники (интернет-ресурсы):

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>.
2. Методическая копилка учителя информатики. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.metod-kopilka.ru/page-1.html/>
3. Образовательные ресурсы Интернета – Информатика. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.alleng.ru/edu/comp.htm/>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>
5. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru/>
6. Электронная библиотека. Электронные учебники. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://subscribe.ru/group/mechanika-studentam/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; – базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; – специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания (ПС П); – специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха (ПС К); – знать решения программных продуктов, таких как программы рецептов, меню, системы товаров, банкетные системы и т. д. (WSSS Поварское дело). 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. 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> <ul style="list-style-type: none"> - письменного, устного опроса; - тестирования; <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма экзамена</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности 	<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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма экзамена</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации; – использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства, в том числе, кондитерского цеха (ПС П, К); – компилировать меню для разных случаев и настроек (WSSS Поварское дело); – заполнять все заказы на поставку и отправлять онлайн-заказы на поставку (WSSS Поварское дело); – выполнять полную регистрацию заказов, контроля и запасов с помощью ИТ (WSSS Поварское дело); – рассчитывать материальные затраты и отпускные цены, чтобы достичь необходимого мониторинга прибыли на кухне (WSSS Поварское дело); – создавать портфолио для клиентов, который включает изображения продуктов методы приготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию (WSSS Кондитерское дело) 	Рациональность действий и т.д.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач;	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44

деятельности, применительно к различным контекстам.	- эффективно и качественно выполняет профессиональные задачи;	самостоятельной работы №1-6
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- самостоятельно работает с информацией: понимает замысел текста; - пользуется словарями, справочной литературой; - отделяет главную информацию от второстепенной; - пишет аннотацию и т.д.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- организует собственную деятельность в соответствии с поставленной целью; - точно определяет и выбирает способы решения задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; - качественно решает профессиональные задачи.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирует профессиональную деятельность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимает значимость своей профессии (специальности); - демонстрирует поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- применяет в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке; - общается на профессиональные темы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составляет бизнес план; - презентует бизнес-идею; - определяет источники финансирования; - применяет грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-44 самостоятельной работы №1-6
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> - организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело