

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2023 г.

Рассмотрена на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин

Протокол № 4 от «14» 04 2023 г.

Председатель: Г.М. Юсупова

«Утверждаю»

Заместитель директора по НМР

Н.Б. Щербакова
«14» 04 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программы (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Юсупова Г.М. преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программы (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл.

Преподавание дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности осуществляется в едином комплексе дисциплин учебного плана и реализуется в форме практической подготовки.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

–методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

–базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

–основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;

		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) Знания: сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

		деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности Знания: основы предпринимательской деятельности; бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные результаты (ЛР):

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего: 96 часов

в том числе: лабораторных и практических занятий 90 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	96
в том числе:	
теоретическое обучение	0
лабораторные и практические занятия	90
Практическая подготовка	90
самостоятельная работа	6
консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	12	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	2	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала 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 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..	4	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	6	ОК 1-7, 9,10

	Тематика практических занятий	4	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант - плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	58	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	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, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Тематика практических занятий	10	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	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)		
	Тематика практических занятий	10	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	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		
Тема 2.3 Компью-	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9,10

терные презентации	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		ПК 6.1-6.3
	Тематика практических занятий	8	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		
	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».		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9,10
	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.		
	Тематика практических занятий	8	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	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.		
	Тематика практических занятий	12	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
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 Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции 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..	12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	Тематика практических занятий Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	10	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программнотехнический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	12	
	Тематика практических занятий Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	10	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории Информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета: сетевой компьютерный класс с выходом в Интернет, оснащенный методическими и справочными материалами, наглядными пособиями, нормативной документацией, программным обеспечением.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- проектор;
- принтер лазерный (принтер лазерный сетевой);
- источник бесперебойного питания;
- сканер, цифровой фотоаппарат, Web-камера;
- аудиторная доска;
- шкафы для хранения оборудования;
- демонстрационные печатные пособия и демонстрационные ресурсы в электронном представлении.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования. – М.: Академия, 2018, с. 352.

2.Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования. – М.: Академия, 2019, с. 208.

3.Информатика и ИКТ. Подготовка к ЕГЭ-2012. / Под ред. Ф.Ф. Лысенко, Л.Н. Евич – Ростов-на-Дону: Легион-М, 2020, с. 368.

4.Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования. – М.: Академия, 2018, с. 192.

5.Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования. – М.: Академия, 2018, с. 256.

6.Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2019, с. 240.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia>.
2. <http://www.overclockers.ru>
3. <http://www.cyberguru.ru>
4. <http://www.olifer.letobudet.com>
5. <http://www.kulichki.com>
6. <http://www.windxp.com.ru>
7. http://ixbt.com/comm/lan_faq.html,
8. <http://www.citforum.ru/nets/ip/contents.shtml>
9. <http://NetWizard.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения ПК и ОК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, контрольных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и д.р.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: –основных понятий автоматизированной обработки информации; –общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; –базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; –состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; –методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; –основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: –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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; -оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	Рациональность действий и т.д.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Рациональность действий и т.д.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу учебной дисциплины «ОП. 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выполненную преподавателем Юсуповой Гульсиной Масгутовной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной программы дисциплины “Информатика” для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ “Федеральный институт развития образования” для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО (СОО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Данная рабочая программа составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной специальности. При освоении программы у обучающихся формируются общие и профессиональные компетенции, знания и умения по информатике.

Структура рабочей программы учебной дисциплины представлена следующими разделами:

1. Паспорт программы, в котором раскрываются область применения рабочей программы, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, а также цели и задачи учебной дисциплины.

2. Структура и содержание учебной дисциплины. Здесь отражается объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план дисциплины.

3. Условия реализации учебной дисциплины раскрывают требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение дисциплины.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Разработанные формы и методы позволяют в полной мере осуществлять контроль и оценку результатов обучения (умения, знания, ПК, ОК). Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, основной литературы включает источники не старше 5 лет.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Заключение:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Рецензент:
Заместитель директора по НМР ГАПОУ
«Иркутский политехнический колледж»

Щербакова Н.Б.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу учебной дисциплины «ОП. 07. Информационные
технологии в профессиональной деятельности» по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
выполненную преподавателем Юсуповой Гульсиной Масгутовной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной программы дисциплины "Информатика" для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ "Федеральный институт развития образования" для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО (СОО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют умениями и знаниями, в том числе профессиональными и общими компетенциями.

Программа содержит все необходимые разделы:

1. Паспорт рабочей программы, в которой отражены область применения, место, цели, задачи и требования к результатам освоения учебной дисциплины.

2. Структура и содержание учебной дисциплины.

В тематическом плане данной программы предусмотрены практические работы. Их выполнение позволяет не только приобрести и закрепить навыки практической работы на компьютере, но и обеспечит возможность проведения промежуточного контроля знаний по практической части дисциплины.

3. Условия реализации учебной дисциплины, в которой представлены требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень основной литературы, дополнительной литературы.

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

Данная рабочая программа ориентирована на подготовку специалиста высокого уровня в системе среднего профессионального образования. Таким образом, данная рабочая программа представляет собой последовательный методический материал, в ходе изучения которого, пройденный материал по каждой теме, является фундаментом для изучения нового, более сложного материала, который может быть применён для реализации ФГОС СПО по данной дисциплине.

Заключение:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности может быть использована для обеспечения основной (профессиональной) образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рецензент: Преподаватель информатики
ГАПОУ "ЛМХПК музыкально-
художественный педагогический колледж"



Н.В. Андреева