



1920

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИНСПО



Т.П. Хлопова

«26» мая 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

**ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в
профессиональной деятельности**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2020

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672)

Дисциплина ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Форма обучения	очная	
4 курс		7 семестр
Всего 96 часов, в том числе:		
лекции		32 час.
практические занятия		32 час.
самостоятельные занятия		24 час.
консультации		8 час.
форма итогового контроля		зачёт

Составитель: преподаватель  Егозаров Э.С.
подпись ФИО

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Математики, информатики и ИКТ»
протокол № 10 от «25» мая 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии:

 Э.С. Егозаров

«25» мая 2020 г.

Рецензент (-ы):

<p>Директор ООО «Караван»</p>		<p>Машков М.С.</p>
<p>Директор ООО «Альбатрос»</p>		<p>Копылова И.А.</p>

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1. Область применения программы.....	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	5
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	5
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
2.2. Структура дисциплины:	7
2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».....	8
2.4. Содержание разделов дисциплины	10
2.4.1. Занятия лекционного типа	10
2.4.2. Занятия семинарского типа.....	10
2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия)	10
2.4.4. Содержание самостоятельной работы	11
2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
3.1.Образовательные технологии при проведении лекций.....	13
3.2.Образовательные технологии при проведении практических занятий	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
4.2. Перечень необходимого программного обеспечения	14
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ..	15
5.1. Основная литература	15

5.2. Дополнительная литература	15
5.3. Периодические издания.....	20
5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	20
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	21
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	23
7.1. Паспорт фонда оценочных средств.....	23
7.2. Критерии оценки знаний.....	23
7.3. Оценочные средств для проведения текущей аттестации	23
7.4 Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации	25
7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (зачет).....	26
7.4.2. Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации (зачет)	26
8. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	27
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«Информационно-коммуникационные технологии в** **профессиональной деятельности»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

Цель - Способствовать формированию общекультурных и профессиональных компетенций в области информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

ОК-1 - Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК-4 – Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК-5 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ПК-2.4 - Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

В результате освоения дисциплины студенты должны

Знать:

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

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

3. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

Уметь:

1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
4. осуществлять поиск необходимой информации;

Иметь практический опыт (владеть):

1. Методами подключения оборудования;
2. Методами обработки текстовой и числовой информации;
3. Методами применения мультимедийных технологий обработки и представления информации;
4. Базовыми информационными технологиями;
5. Прикладными информационными технологиями;
6. Инструментальными средствами информационных технологий;

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

№ п.п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны (Компонентный состав компетенций (номера из перечня))		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Методами подключения оборудования
2.	ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	Методами обработки текстовой и числовой информации

3	ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Методами применения мультимедийных технологий обработки и представления информации
4	ПК-2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	осуществлять поиск необходимой информации	Базовыми информационными и технологиями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов
Учебная нагрузка (всего)	96
Аудиторные занятия (всего)	64
В том числе:	
занятия лекционного типа	32
практические занятия (практикумы)	32
лабораторные занятия	-
консультации	8
Самостоятельная работа (всего)	24
в том числе:	
<i>Курсовая работа</i>	-
<i>Реферат</i>	-
<i>Самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала</i>	24
Промежуточная аттестация (экзамен/зачет/дифзачет)	зачет
Общая трудоемкость	96

2.2. Структура дисциплины:

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Консультации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Информационные технологии	26	14	4	-	12	4

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя-тельная работа	Консуль-тации
			Л	ПЗ	ЛР		
2	Программные средства информационных технологий	58	18	28	-	12	4
	Всего	96	32	32	-	24	8

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Информационные технологии		26	
Тема 1.1. Предмет и задачи курса	Содержание учебного материала		
	Лекции		
	1 Понятие информационных и коммуникационных технологий.	2	1
	2 Методы, свойства и средства ИТ.	2	1
	Практические (семинарские) занятия		
	1 «Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Решение задач на расчет объема информации.	4	2
Тема 1.2. Программные средства реализации информационных процессов	Содержание учебного материала		
	Лекции		
	1 Виды программного обеспечения компьютеров.	2	1
	2 Операционные системы.	2	1
	Практические (семинарские) занятия		
	1 Операционная система Windows.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Самостоятельное изучение лекционного и дополнительного материала 2. Решение проблемных задач 3. Подготовка к контрольной работе	4	2
Тема 1.3. Этапы развития информационных технологий	Содержание учебного материала		
	Лекции		
	1 Этапы развития информационной технологии.	2	1
	2 Составляющие информационных технологий.	2	1
	3 Классификация информационных технологий.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Самостоятельное изучение лекционного и дополнительного материала	4	2

огий			
Раздел 2.			
Программные средства информационных технологий		58	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		
Текстовый процессор MS Word	Лекции		
	1	Характеристики и назначение текстового процессора.	2
	2	Основные принципы обработки текстовой информации.	2
	Практические (семинарские) занятия		
	1	Ввод, редактирование и форматирование текста в MS Word.	2
	2	Работа с таблицами, рисованными объектами, надписями.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1.Самостоятельное изучение лекционного и дополнительного материала 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ		2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		
Табличный процессор MS Excel	Лекции		
	1	Назначение и возможности электронных таблиц.	2
	2	Основные принципы обработки табличной информации.	2
	Практические (семинарские) занятия		
	1	Начало работы с MS Excel.	2
	2	Работа с книгами, листами, диапазонами.	2
	3	Формулы и функции.	2
	4	Форматирование документов.	2
	5	Построение диаграмм.	2
	6	Табличный процессор MS Excel.	2
Самостоятельная работа обучающихся			
1.Самостоятельное изучение лекционного и дополнительного материала		3	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		
Создание презентаций с помощью MS Power Point	Лекции		
	1	Использование MS Power Point для создания презентаций с использованием слайдов и их шаблона.	2
	2	Изменение вида слайдов, добавление текста.	2
	Практические (семинарские) занятия		
	1	Создание электронных презентаций в MS Power Point.	2
	2	Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
1.Самостоятельное изучение лекционного и дополнительного материала		5	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		
Базы данных MS Access	Лекции		
	1	Характеристика СУБД MS Access.	2
	2	Работа с таблицами (создание и редактирование).	2
	3	Создание запросов, форм, отчетов.	2
	Практические (семинарские) занятия		
	1	Создание однотобличной базы данных.	2
	2	Формирование запросов и отчетов, создание структуры реляционной БД.	2
	3	Формирование сложных запросов.	2
	4	Создание сложных форм и отчетов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
1.Самостоятельное изучение лекционного и дополнительного материала		2	
Всего:		96	

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)

2.4. Содержание разделов дисциплины

2.4.1. Занятия лекционного типа

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Информационные технологии	Информационные и коммуникационные технологии Свойства и средства ИТ. Операционные системы. Виды программного обеспечения. Этапы развития и составляющие информационных технологий. Классификация информационных технологий.	У
2	Программные средства информационных технологий.	Характеристики и назначение текстового процессора. Назначение и возможности электронных таблиц. Использование MS Power Point. Базы данных MS Access.	У
Примечание: Р – написание реферата, У – устный опрос			

2.4.2. Занятия семинарского типа

Не предусмотрены учебным планом.

2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия)

№	Наименование раздела	Наименование практических (семинарских) работ	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Информационные технологии	Операционная система Windows.	ПР
2.	Программные средства информационных технологий	Ввод, редактирование и форматирование текста в MS Word.	ПР
		Работа с таблицами, рисованными объектами, надписями	ПР
		Начало работы с MS Excel.	ПР
		Работа с книгами, листами, диапазонами.	ПР
		Формулы и функции.	ПР
		Форматирование документов.	ПР
		Построение диаграмм.	ПР
		Табличный процессор MS Excel.	ПР
		Создание электронных презентаций в MS Power Point.	ПР
		Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций	ПР
		Создание однотобличной базы данных.	ПР
Формирование запросов и отчетов, создание структуры реляционной БД.	ПР		

	Формирование сложных запросов.	ПР
	Создание сложных форм и отчетов.	ПР

Примечание: ПР- практическая работа, ЛР- лабораторная работа; Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа

2.4.4. Содержание самостоятельной работы

На самостоятельную работу обучающихся отводится 24 часа учебного времени.

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Проработка учебного (теоретического) материала	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин.

2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование раздела, темы, вида СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1.	Тема 1.1 Предмет и задачи курса	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277
2.	Тема 1.2 Программные средства реализации информационных процессов	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277
3.	Тема 1.3 Этапы развития информационных технологий	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277
4.	Тема 2.1. Текстовый процессор MS Word	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277
5.	Тема 2.2. Табличный процессор MS Excel	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277
6.	Тема 2.3. Создание презентаций с помощью MS Power Point	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —

		URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277
7.	Тема 2.4. Базы данных MS Access	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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433277

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол-во час
1	2	3	4
1	Тема 1.1 Предмет и задачи курса	Проблемные лекции с применением лично-ориентированной технологии дифференцированного обучения на объяснительно-иллюстративной основе.	4
2	Тема 1.2 Программные средства реализации информационных процессов		4
3	Тема 1.3 Этапы развития информационных технологий		6
4	Тема 2.1. Текстовый процессор MS Word		4
5	Тема 2.2. Табличный процессор MS Excel		4
6	Тема 2.3. Создание презентаций с помощью MS Power Point		4
7	Тема 2.4. Базы данных MS Access		6
Итого по курсу			32
в том числе интерактивное обучение*			20

3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий (лабораторных работ)

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1.	Тема 1.1 Предмет и задачи курса	Метод упражнения Технология проблемного обучения, а также дифференцированного лично-ориентированного обучения на объяснительно-репродуктивной основе.	2
2.	Тема 1.2 Программные средства реализации информационных процессов		2
3.			
4.	Тема 2.1. Текстовый процессор MS Word		4
5.	Тема 2.2. Табличный процессор MS Excel		12
6.	Тема 2.3. Создание презентаций с помощью MS Power Point		4
7.	Тема 2.4. Базы данных MS Access		8
Итого по курсу			32
в том числе интерактивное обучение*			26

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- мультимедийный комплекс;

4.2. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система Microsoft Windows 10 (дог. №23–АЭФ/223-ФЗ/2019);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (дог. №23–АЭФ/223-ФЗ/2019);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

1. 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, 2019. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433277>

5.2. Дополнительная литература

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, 2019. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433276>

Нормативно-правовые документы

Документы Таможенного союза ЕАЭС

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. N 880 (с изм. и доп. от 10.06. 2014 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08. 2011 г. N 769 (с изм. и доп. от 16.04. 2019 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. № 881(ред. 14.09.2018) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. № 882 (с изм. и доп. от 15.12. 2015 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. № 883 (с изм. и доп. от 10.05. 2016 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» [Электронный ресурс]: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06. 2012 г. N 34. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных технологических средств» [Электронный ресурс]: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07. 2012 г. N 58 (с изм. и доп. от 18.09. 2014 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [Электронный ресурс]: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 г. N 67 (с изм. и доп. от 20.12. 2017 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» [Электронный ресурс]: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 г. N 68. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

10. О применении санитарных мер в Таможенном союзе [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 28.05. 2010 г. № 299 (ред. от 22.02.2019)

Доступ из СПС КонсультантПлюс.

11. О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции") [Электронный ресурс]: Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (ред. от 20.12.2017) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Федеральные законы

1. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.12. 2008 г. №294-ФЗ (с изм. и доп. от 15.04. 2019 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (с изм. и доп. от 03.08. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон от 02.01. 2000 г. №29-ФЗ (с изм. и доп. от 23.04. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака [Электронный ресурс]: федеральный закон от 23.02. 2013 г. №15-ФЗ (с изм. и доп. от 29.07. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: федеральный закон РФ от 07.02. 1992 г. N 2300-1 (с изм. и доп. от 18.03. 2019 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федеральный закон от 27.12. 2002 г. №184-ФЗ (с изм. и доп. от 29.07.2017 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Кодексы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (с изм. и доп. от 01.04. 2019 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть I [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.11.1994 г. N 51-ФЗ (с изм. и доп. от 03.08.2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.01.1996 N 14-ФЗ (с изм. и доп. от 29.07.2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть III [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.11.2001 N 14-ФЗ (с изм. и доп. от 03.08.2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
5. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть IV [Электронный ресурс]: федеральный закон от 18.12.2006 N 230-ФЗ (с изм. и доп. от 23.05.2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
6. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть II [Электронный ресурс]: федеральный закон от 5.08.2000 N 117-ФЗ (с изм. и доп. от 01.05.2019 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс

Постановления, распоряжения Правительства РФ

1. Правила продажи отдельных видов товаров [Электронный ресурс]: утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 (с изм. и доп. от 30.05.2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
2. О противопожарном режиме [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 25.04. 2012 г. №390 (ред. от 07.03.2019) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Нормативные акты министерств и ведомств

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [Электронный ресурс]: утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 06.11. 2001 г. (с изм. и доп. от 10.06.16 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 21.05. 2003 г. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» [Электронный ресурс]: утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 06.11. 2001 г. (с изм. и доп. от 06.07. 2011 г.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.
4. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» [Электронный ресурс]: утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 26.04. 2010 г. № 36 (с изм. и доп. от 21.01. 2011 г.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.
5. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» [Электронный ресурс]: утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 29.12. 2010 г. № 186. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» [Электронный ресурс]: утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 10.07. 2001 г. № 186 (с изм. и доп. от 27.03.2007 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.
7. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» [Электронный ресурс]: утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 01.10. 1996 г. N 21. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
8. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» [Электронный ресурс]: утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 09.10. 2013 г. № 53 (с изм. и доп. от 05.12. 2017 г.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» [Электронный ресурс]: утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 07.06. 2003 г. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
10. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» [Электронный ресурс]: утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 22.09. 2014 г. № 58. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
11. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями [Электронный ресурс]: приказ М-ва культуры РФ от 11.07.2014 г. № 1215. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
12. ГОСТ Р 51185-2014. Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [Электронный ресурс]. – Введ. 2014–11–11. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
13. Перечень "Цели поездок", используемый при оформлении приглашений и виз иностранным гражданам и лицам без гражданства [Электронный ресурс]: приказ МИД России, МВД России, ФСБ России от 27.12. 2003 г. № 19723А/1048/922 (ред. 16.01.2019) Доступ из СПС КонсультантПлюс.
14. Об утверждении формы отметки о приеме уведомления, проставляемой администрацией гостиницы, и порядка ее проставления [Электронный ресурс]: приказ М-ва спорта, туризма и молодежной политики РФ от 02.04. 2009 г. №144. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Законы Краснодарского края

1. О туристской деятельности в Краснодарском крае [Электронный ресурс]: закон Краснодарского края от 25.06. 2005 N 938-КЗ (с изм. и доп. от 20.07. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
2. Об особо охраняемых природных территориях Краснодарского края [Электронный ресурс]: закон Краснодарского края от 31.12.2003 N 3807-КЗ (с изм. и доп. от 05.05.2019 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
3. Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации, расположенных на территории

Краснодарского края [Электронный ресурс]: закон Краснодарского края от 23.07. 2015 г. N 3223-КЗ (ред. от 11.03.2019) Доступ из СПС КонсультантПлюс

5.3. Периодические издания

1. Журнал «Информационные технологии»
2. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников" (www.grebennikon.ru);
3. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство науки и высшего образования и науки Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.uceba.com>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Методические рекомендации к освоению дисциплины.

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения аудиторных и внеаудиторных занятий.

В процессе выполнения практических заданий учащиеся должны приобрести навык разработки спецификаций отдельных компонент, а также способность выполнять измерения характеристик компонент программного продукта.

Использование в обучении информационных технологий и техники разработки алгоритмов составляет 60% объема аудиторных занятий и способствует формированию и развитию профессиональных навыков обучающихся.

Лекционный курс предполагает повышение наглядности излагаемого материала путем визуализации процессов управления с применением мультимедиа техники.

Студенты обязаны посетить все аудиторные занятия, предусмотренные учебным планом, прослушать лекционный курс, активно и с полной отдачей работать на занятиях семинарского типа. Отсутствие на занятии допускается только по уважительной причине (болезни), подтвержденной справкой установленного образца.

Кроме того, студенты должны продуктивно работать самостоятельно в объеме часов, предусмотренных учебным планом. Самостоятельная работа студента включает:

- изучение лекционного материала по написанным конспектам лекций,
- изучение дополнительного теоретического материала, вынесенного на самостоятельное изучение, по рекомендованной литературе,
- выполнение домашних заданий, состоящих в решении проблемных задач по изученной на семинарском занятии теме по рекомендованному сборнику задач,
- выполнение расчетно-графической работы,
- подготовку к тестированию, контрольным работам, сдаче зачета и экзамена.

2. Методические рекомендации к сдаче зачета

Студенты обязаны сдать зачет в соответствии с учебным планом. Зачет является формой контроля усвоения студентом учебной программы по дисциплине или ее части, выполнения практических, контрольных, реферативных работ.

Результат сдачи зачета по прослушанному курсу оцениваются как итог деятельности студента в семестре, а именно - по посещаемости лекций,

результатам работы на практических занятиях, выполнения самостоятельной работы. При этом допускается на очной форме обучения пропуск не более 20% занятий, с обязательной отработкой пропущенных семинаров. Студенты, у которых количество пропусков, превышает установленную норму, не выполнившие все виды работ и неудовлетворительно работавшие в течение семестра, проходят собеседование с преподавателем, который опрашивает студента на предмет выявления знания основных положений дисциплины.

Критерии оценивания устного ответа:

Пороги оценок	Варианты параметров
Неудовлетворительно	студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.
Удовлетворительно	студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
Хорошо	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
Отлично	студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и логично.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	
1.	Предмет и задачи курса	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях Вопросы на зачете	
2.	Программные средства реализации информационных процессов	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях Вопросы на зачете	
3.	Этапы развития информационных технологий	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях Вопросы на зачете	
4.	Текстовый процессор MS Word	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях Вопросы на зачете	
5.	Табличный процессор MS Excel	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях	Вопросы на зачете
6.	Создание презентаций с помощью MS Power Point	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях	Вопросы на зачете
7.	Базы данных MS Access	ПК 2.4	Устный опрос на практических занятиях	Вопросы на зачете

7.2. Критерии оценки знаний

Код и наименование компетенций	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
	пороговый	базовый	продвинутый
	Оценка		
	зачтено	зачтено	зачтено
1	2	3	4
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Знает - на 60-69% основные вопросы по информационным технологиям;	Знает - на 70-89% теоретический материал по информационным технологиям;	Знает - на 70-89% теоретический материал по информационным технологиям;
	Умеет – на 60-69% анализировать и делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи;	Умеет – применять теоретические знания и полученный практический опыт программирования для решения практической задачи, но допускает отдельные неточности;	Умеет – связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт программирования, делать выводы, принимать самостоятельные решения;

7.3. Оценочные средств для проведения текущей аттестации

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владение)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
У	Состав,	Использовать в	Основными	ПК 2.4	упражнения

	функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;	методами и приемами обеспечения информационной безопасности	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	я
--	--	---	---	--	---

Комплект примерных заданий

Примерные вопросы для устного опроса (контрольных работ):

1. Примерные вопросы для устного опроса

По разделу 1

1. Роль компьютеров в обучении, медицине, торговле и сельском хозяйстве.
2. Роль компьютеров в управлении технологическими процессами.
3. Базы знаний и экспертные системы.
4. Системы автоматизированного проектирования и автоматизированные системы научных исследований.
5. Использование компьютеров в административном управлении.
6. Электронные деньги.
7. Определение информации.
8. Свойства информации.
9. Обработка информации.
10. История развития информационных технологий.
11. Информационные ресурсы и информационные технологии.
12. Информатизация общества.

По разделу 3

1. Информатизация общества.
2. Информационная культура.
3. Информационные ресурсы.
4. Информационный продукт. Информационная услуга.
5. Рынок информационных продуктов и услуг (информационный рынок).
6. Появление и развитие информатики.
7. Структура информатики.
8. Информация и данные. Формы адекватности информации.

9. Меры информации.
10. Качество информации.

По разделу 5

1. Система передачи информации.
2. Понятие информационной технологии.
3. Этапы развития информационных технологий.
4. Проблемы использования информационных технологий. Методология использования информационной технологии.
5. Информационная технология обработки данных.
6. Автоматизация офиса.
7. Информационная технология поддержки принятия решений.
8. Информационная технология экспертных систем.

По разделу 6

1. Введение в компьютерную графику.
2. Векторная графика.
3. Растровые изображения.
4. Файловые форматы.
5. Представления цвета в мультимедиа.
6. Классификация компьютерных сетей.
7. Линии связи.
8. Устройства связи.
9. Основы IP-адресации и маршрутизации.
10. Способы доступа в Интернет.
11. Доменная система имен.
12. Всемирная паутина.
13. Поисковые системы.

7.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владеть)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Зачет	Функции и	Использовать в	Различными видами	ПК 2.4	Устный

	возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и	профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;	программного обеспечения, в т.ч. специального;	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	опрос по вопросам к зачету
--	--	---	--	--	----------------------------

7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (зачет)

1. Примерные вопросы для проведения зачета

1. Информатизация общества.
2. Информационная культура. Информационные ресурсы.
3. Информационный продукт. Информационная услуга.
4. Рынок информационных продуктов и услуг (информационный рынок).
5. Появление и развитие информатики.
6. Структура информатики.
7. Информация и данные. Формы адекватности информации.
8. Меры информации.
9. Качество информации.
10. Система передачи информации.
11. Понятие информационной технологии.
12. Этапы развития информационных технологий.
13. Проблемы использования информационных технологий. Методология использования информационной технологии.
14. Информационная технология обработки данных.
15. Автоматизация офиса.
16. Информационная технология поддержки принятия решений.
17. Информационная технология экспертных систем.

7.4.2. Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации (зачет)

Не предусмотрено

8. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями определен «Положением КубГУ об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Не предусмотрено.

Рецензия
на рабочую программу дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Представленная для рецензирования рабочая программа дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» составлена в соответствии с целями и задачами, разработана на основе на основе требований федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 465, зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 (рег. № 32672) и отвечает требованиям подготовки специалиста среднего звена.

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» изучается студентами ИНСПО по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» на основе общего образования на четвертом году обучения и закрепляет основы освоения ФГОС 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании учебной дисциплины Информатика.

Содержание программы систематизирует знания обучающихся об информационно-коммуникационных технологиях, полученные обучающимися на уроках информатики, а также формирует целостное представление о роли в жизни общества информационных технологий.

Рабочая программа предусматривает изучение и освоение знаний в области информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

На изучение данной дисциплины отведено: 96 часов: 64 часа аудиторной нагрузки, в том числе – 32 часа практических занятий и 24 часа для самостоятельной работы обучающихся.

Представленная рабочая программа содержит все требуемые разделы: паспорт программы, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы, контроль дисциплины и критерий оценки результатов освоения учебной дисциплины, список рекомендуемой литературы.

В рабочей программе четко сформулированы цели курса, тематический план для очной формы обучения, требования к знаниям и умениям, формируемые в процессе обучения данной дисциплины, а также содержание каждой темы.

В рецензируемой рабочей программе профессионально последовательно и грамотно изложены изучаемые темы и вопросы дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности». Приведен актуальный список используемой и рекомендованной для изучения литературы, которая позволит обучающимся в совершенстве владеть информационно-коммуникационными технологиями. Материально-техническое обеспечение дисциплины – пакеты прикладных программ компании Microsoft: Word, Excel, PowerPoint, Access, тематические презентации и т.п.

В методическом разделе программы приводятся указания для внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

В программе приведены формы текущего контроля успеваемости: презентации, устные опросы, практические работы. Автор отмечает обязательное применение компьютерных лабораторных практикумов.

При составлении программы учтены требования, предъявляемые к специалистам по организации обслуживания в общественном питании со средним профессиональным образованием. Содержание дисциплины соответствует учебному плану специальности «Организация обслуживания в общественном питании».

Таким образом, рецензируемая рабочая программа соответствует требованиям специалиста и в связи с этим она может быть рекомендована к использованию в учебном процессе в ходе реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке менеджеров по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, поступающих на базе основного общего образования.

Рецензент

<i>Директор ООО Карован</i>		<i>Мамнов В.С.</i>
---------------------------------	---	--------------------

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рецензируемая рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 465, зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 (рег. № 32672).

Рабочая программа содержит: паспорт программы, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы, контроль дисциплины и критерий оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Программа содержит тематический план для очной формы обучения, требования к знаниям и умениям, формируемые в процессе обучения данной дисциплины, а также содержание каждой темы.

Рабочей программой предусмотрено приобретение знаний в области информационно-коммуникационных технологий (ИКТ).

Рабочей программой предусмотрено выполнение самостоятельной работы по определенным темам.

В рабочей программе отражена тематика практических работ, которая соответствует содержанию практической части, а также практические умения:

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных;

- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

В программе приведены формы текущего контроля успеваемости: презентации, устные опросы, практические работы. Автор отмечает обязательное применение компьютерных лабораторных практикумов. Программа содержит вопросы для самостоятельной работы и самоконтроля студентов.

В списке литературы используется наименование учебных пособий за последние пять лет издания, в том числе лабораторные практикумы по

изучаемой дисциплине. Материально-техническое обеспечение дисциплины – пакеты прикладных программ компании Microsoft: Word, Excel, PowerPoint, Access, тематические презентации и т.п.

Реализация данной программы обеспечивает соответствующую подготовку специалистов по организации обслуживания в общественном питании в области информатики. Содержание дисциплины соответствует учебному плану специальности Рабочая программа (РПД) рекомендуется для внедрения в учебный процесс.

Рецензент

<p>Директор ООО Амбаторе</p>		<p>Колесникова М.А.</p>
----------------------------------	--	-------------------------

