

государственное профессиональное автономное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НГТК»
В.М. Земалиндинова
Приказ «01» февраля 2022 г. № 57-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.09 ИНФОРМАТИКА

**общеобразовательного цикла
основной образовательной программы**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль обучения: естественнонаучный

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Председатель
Н.П. Свириденко

«01» февраля 2022г.

ОДОБРЕНО

Заместитель директора ГАПОУ «НГТК»

О.С. Макарова
«01» февраля 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Предметно-цикловой комиссией
дисциплин и модулей профессионального
цикла

Председатель
Н.В. Москаева

«01» февраля 2022г.

Составитель: Савельева Е.В., преподаватель ГАПОУ «НГТК».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы с получением среднего общего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а также с учётом требований ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебного предмета содержит профильную составляющую, имеющую профессионально ориентированное содержание.¹

¹ *Профессионально ориентированное содержание в тексте программы выделено курсивом.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	12
3. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
Приложение 1	25
Примерная тематика индивидуальных проектов по предмету.....	25
Приложение 2	25
Синхронизация образовательных результатов ФГОС СОО и ФГОС СПО	26
Приложение 3	29
Преемственность образовательных результатов ФГОС СОО (предметных) с образовательными результатами ФГОС СПО	29

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебного предмета «**Информатика**» разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);
- примерной основной образовательной программы среднего общего образования (далее – ПООП СОО);
- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Программа учебного предмета «**Информатика**» разработана в соответствии с Концепцией преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № Р-98, на основании письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 30.08.2021 № 05-1136 «О направлении методик преподавания».

Содержание рабочей программы по предмету «**Информатика**» разработано на основе:

- синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК, ПК) с учетом профильной направленности специальности;
- интеграции и преемственности содержания по предмету «**Информатика**» и содержания учебных дисциплин, профессиональных модулей ФГОС СПО.

1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет «**Информатика**» изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

На изучение предмета «**Информатика**» отводится **78 часов** в соответствии с учебным планом по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

В программе теоретические сведения дополняются практическими занятиями в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение разделов и тем в рамках предмета «**Информатика**».

Контроль качества освоения предмета «**Информатика**» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты контроля учитываются при подведении итогов по предмету.

Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета** по итогам изучения предмета.

1.2. Цели и задачи учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «**Информатика**» в структуре ООП СПО направлена на достижение цели по:

- освоению образовательных результатов ФГОС СОО: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные базового уровня (ПР б/у);
- подготовке обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций (далее – ОК, ПК) в соответствии с ФГОС СПО по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

В соответствии с ПООП СОО содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- понимание принципов устройства и функционирования объектов цифрового окружения, представления об истории и тенденциях развития информатики периода цифровой трансформации современного общества;
- знания, умения и навыки грамотной постановки задач, возникающих в практической деятельности, для их решения с помощью информационных технологий; умения и навыки формализованного описания поставленных задач;
- базовые знания об информационном моделировании, в том числе о математическом моделировании;
- знание основных алгоритмических структур и умение применять эти знания для построения алгоритмов решения задач по их математическим моделям;
- умения и навыки составления простых программ по построенному алгоритму на одном из языков программирования высокого уровня;
- умения и навыки эффективного использования основных типов прикладных программ (приложений) общего назначения и информационных систем для решения с их помощью практических задач; владение базовыми

нормами информационной этики и права, основами информационной безопасности;

– умения и навыки безопасного для здоровья использования различных электронных средств обучения;

– умение грамотно интерпретировать результаты решения практических задач с помощью информационных технологий, применять полученные результаты в практической деятельности.

В процессе освоения предмета **«Информатика»** у обучающихся целенаправленно формируются универсальные учебные действия (далее – УУД), включая формирование компетенций в области учебно-исследовательской и проектной деятельности, которые в свою очередь обеспечивают преемственность формирования общих компетенций ФГОС СПО.

Формирование УУД ориентировано на профессиональное самоопределение обучающихся, развитие базовых управленческих умений по планированию и проектированию своего профессионального будущего.

1.3. Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет **«Информатика»** является частью обязательной предметной области **«Математика и информатика»**, изучается в общеобразовательном цикле учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом **естественнонаучного** профиля.

Предмет **«Информатика»** изучается на **базовом уровне**.

Предмет **«Информатика»** имеет междисциплинарную связь с предметами общеобразовательного и дисциплинами общепрофессионального цикла, такими как: ОУП.04 Математика, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании, а также профессиональными модулями (далее – ПМ) ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

и форм обслуживания, ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар», 16472 «Пекарь».

Предмет **«Информатика»** имеет междисциплинарную связь с учебной дисциплиной «Общие компетенции профессионала» общепрофессионального цикла в части развития математической, читательской грамотности, а также формирования общих компетенций в сфере работы с информацией, самоорганизации и самоуправления, коммуникации.

Содержание предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО.

В профильную составляющую по предмету входит профессионально ориентированное содержание, необходимое для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

В целях подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности при изучении учебного предмета **«Информатика»** особое внимание уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

В программе по предмету **«Информатика»**, реализуемой при подготовке обучающихся по специальности, профильно-ориентированное содержание находит отражение в темах:

Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации

Тема 3.1 Составление алгоритмов и их программная реализация

Тема 5.1 Базы данных

1.4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В рамках программы учебного предмета **«Информатика»** обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРб/у):

Коды результатов	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:
Личностные результаты (ЛР)	
ЛР 01	Готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
ЛР 02	Готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
ЛР 03	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Коды результатов	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:
ЛР 04	Умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
ЛР 05	Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций
ЛР 06	Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
ЛР 07	Гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни
Метапредметные результаты (МР)	
МР 01	Самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
МР 02	Искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи
МР 03	Осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий
МР 04	При осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.)
МР 05	Экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
МР 06	Развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств
Предметные результаты базового уровня (ПР б/у)	
ПРб 01	Определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации
ПРб 02	Строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения
ПРб 03	Находить оптимальный путь во взвешенном графе
ПРб 04	Определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня

Коды результатов	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:
ПР6 05	Выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных
ПР6 06	Создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций
ПР6 07	Использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации
ПР6 08	Понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти)
ПР6 09	Использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации
ПР6 10	Аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения
ПР6 11	Использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей
ПР6 12	Использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных
ПР6 13	Создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств
ПР6 14	Применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ
ПР6 15	Соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН
Личностные результаты реализации программы воспитания ЛРПВ	
ЛРПВ 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛРПВ 4.1	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
ЛРПВ 4.2	Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛРПВ 10.1	Заботящийся о защите окружающей среды
ЛРПВ 10.2	Заботящийся о собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛРПВ 15	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, к социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания жизненной и профессиональной траектории. Демонстрирующий интерес и стремление к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями социально-экономического развития Самарской области.

В процессе освоения предмета «**Информатика**» у обучающихся целенаправленно формируются универсальные учебные действия, включая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности, которые в свою очередь обеспечивают преемственность формирования общих компетенций ФГОС СПО.

Виды универсальных учебных действий ФГОС СОО	Коды ОК	Наименование ОК (в соответствии с ФГОС СПО по 09.02.07 Информационные системы и программирование)
Познавательные универсальные учебные действия (формирование собственной образовательной стратегии, сознательное формирование образовательного запроса)	ОК 02 ОК 09	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Коммуникативные универсальные учебные действия (коллективная и индивидуальная деятельность для решения учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных задач)	ОК 04 ОК 05	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Регулятивные универсальные учебные действия (целеполагание, планирование, руководство, контроль, коррекция, построение индивидуальной образовательной траектории)	ОК 01 ОК 03	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

В целях подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности при изучении учебного предмета «**Информатика**» закладывается основа для формирования ПК в рамках реализации ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Коды ПК	Наименование ПК (в соответствии с ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных

Коды ПК	Наименование ПК (в соответствии с ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)
	изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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
Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар», 16472 «Пекарь»	
ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.4	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

2. ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	78
Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

3. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО	Направления воспитательной работы
Введение	Содержание учебного материала		2	ЛР 02 ЛР 05 МР 03 ПР6 07		ГН, ПозН ЛРПВ 10.2 ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	1.	Роль информационной деятельности в современном обществе. Роль информационной деятельности в экономической, социальной, культурной, образовательной сферах общества. Значение информатики при освоении специальности СПО.				
Раздел 1.	Математические основы информатики		12			
Тема 1.1 Тексты и кодирование	Содержание учебного материала		2	ЛР 04 МР 03 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	1	Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Решение условий.				
	Практические занятия 1,2,3,4,5		2	ЛР 04 МР 04 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	1.	Сравнение чисел, записанных в двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления				
	2.	Сложение и вычитание чисел, записанных в двоичной СС	2	ЛР 04 МР 04 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	3.	Сложение и вычитание чисел, записанных в десятичной СС	2	ЛР 04 МР 03 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	4.	Сложение и вычитание чисел, записанных в восьмеричной СС	2	ЛР 04 МР 04 ПР6 09		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО	Направления воспитательной работы
	5.	Сложение и вычитание чисел, записанных в шестнадцатеричной СС	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 06		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	Контрольные работы		0			
Раздел 2.	Информация и информационные процессы		38			
Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации	Содержание учебного материала		2	ЛР 03 МР 04 ПР6 04		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	1	Понятие и измерение информации Общие сведения об информации и её измерении				
	2	Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Дискретная информация.	2	ЛР 02 МР 02 ПР6 04		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	3	Принципы обработки информации при помощи компьютера. Обработка информации с помощью ПК	2	ЛР 042 МР 03 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	4	Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера. Основы работы ПК	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	5	Алгоритмы и способы их описания. Алгоритмы.	2	ЛР 02 МР 02 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	Практические занятия 6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19		28			
	1.	Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях	2	ЛР 02 МР 02 ПР6 08		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО	Направления воспитательной работы
	2. Построение алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 08		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	3. <i>Разработка несложного алгоритма решения задачи в профессиональной направленности</i>	2	ЛР 04 МР 02 МР 03 ПР6 04	ОК 02, ОК 03 ПК 3.1, ПК 5.2, ПК 5.6, ПК 6.2, ПК 7.3, ПК 7.4	ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	4. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	2	ЛР 03 МР 03 ПР6 08		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	5. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.	2	ЛР 04 МР 03 ПР6 04		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	6. Изучение основных информационных процессов и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.	2	ЛР 03 МР 02 ПР6 04		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	7. Представление информации в двоичной системе счисления.	2	ЛР 03 МР 02 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	8. Изучение архива информации.	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	9. Определение объемов различных носителей информации.	2	ЛР 03 МР 03 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	10. Изучение компьютерных моделей различных процессов.	2	ЛР 03 МР 03 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО	Направления воспитательной работы
	11.	Изучение программных принципов работы компьютера.	2	ЛР 04 МР 03 ПР6 05		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	12.	Изучение компьютеров как исполнителя команд.	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 08		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	13.	Изучение перехода от неформального описания к формальному.	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 07		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	14.	Решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование.	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 07		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	Контрольные работы		0			
Раздел 3.	Алгоритмы и элементы программирования		10			
Тема 3.1	Содержание учебного материала		2			
Составление алгоритмов и их программная реализация	1	Операторы языка программирования, основные конструкции языка программирования. Типы и структуры данных. Кодирование базовых алгоритмических конструкций на выбранном языке программирования.		ЛР 04 МР 03 ПР6 06		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	2	Интерфейс выбранной среды. Интегрированная среда разработки программ на выбранном языке программирования.	2	ЛР 04 МР 03 ПР6 06		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	3	Приемы отладки программ. Составление алгоритмов и программ в	2	ЛР 04 МР 02		ПозН ЛРПВ 4.2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО	Направления воспитательной работы
		выбранной среде программирования		ПР6 06		ЛРПВ 15
	4	Работоспособность программ. Проверка работоспособности программ с использованием трассировочных таблиц	2	ЛР 04 МР 02 ПР6 07		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	Практическое занятие 20		2	ЛР 04 МР 02, МР03, ПР6 07	ОК 02, ОК 03 ПК 1.3, ПК 2.8	ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	1.	<i>Изучение алгоритмов редактирования текстов (замена символа/фрагмента, удаление и вставка символа/фрагмента, поиск вхождения заданного образца) в составлении меню.</i>	2			
	Контрольные работы		0			
Раздел 4.	Технологии создания и преобразования информационных объектов		8			
Тема 4.1	Содержание учебного материала		2	ЛР 04 МР 02 ПР6 04		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
Анализ алгоритмов	1	Простейшие алгоритмы управления Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов				
	2	Исходные данные Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.				
	3	Сложность вычисления операций Количество выполненных операций, размер используемой памяти; зависимость вычислений от размера исходных данных				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Код образовательного результата ФГОС СОО	Код образовательного результата ФГОС СПО	Направления воспитательной работы
	4	Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. База данных в Access	2	ЛР 03 МР 02 ПР6 12		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	Контрольные работы		0			
Раздел 5	Использование программных систем и сервисов		6			
Тема 5.1	Содержание учебного материала		2			
Базы данных	1	Реляционные (табличные) базы данных <i>Поле, запись. Ключевые поля таблицы. Связи между таблицами. Схема данных. Поиск и выбор в базах данных. Сортировка данных в составлении меню.</i>		ЛР 04 МР 02, МР 03. МР 04 ПР6 12	ОК 02, ОК 03	ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	2	Использование БД. Создание, ведение и использование баз данных при решении учебных и практических задач.	2	ЛР 03 МР 04 ПР605	ОК 02, ОК 03	ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	3	СУБД. Многотабличные БД. Связи между таблицами.	2	ЛР 06, ЛР 09 МР 02 ПР6 12		ПозН ЛРПВ 4.2 ЛРПВ 15
	Контрольные работы		0			
Промежуточная аттестация – ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2			
ВСЕГО			78			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Информатика».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Для преподавателей

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2019
2. Великович Л. С., Цветкова М. С. Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2020
3. Залогова Л. А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова — М., 2021
4. Логинов М.Д., Логинова Т.А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2019
5. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2021
6. Мельников В. П., Клейменов С. А., Петраков А. В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2021
7. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2020
8. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2019
9. Парфилова Н. И., Пылькин А. Н., Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2020
10. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2019
11. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2021

12. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2020

13. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2020

Для студентов

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2020

2. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2021

3. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021

4. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021

5. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕ-СКО» по ИКТ в образовании).

6. www.megabook.ru (Мега энциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование образовательных результатов ФГОС СОО (предметные результаты – ПР б/у)	Методы оценки
ПРб 01. определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 02. строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 03. находить оптимальный путь во взвешенном графе	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ.
ПРб 04. определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 05. выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 06. создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 07. использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ.

	Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 08. понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти)	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ.
ПРб 09. использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 10. аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 11. использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 12. использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 13. создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 14. применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ.

	Оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта.
ПРб 15. соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН	Оценка результатов устных ответов и тестирования (теоретического). Оценка результатов выполнения практических работ.

Примерная тематика индивидуальных проектов по предмету

1. Безопасность работы в сети Интернет
2. Интернет – плюсы и минусы
3. Компьютерная зависимость
4. Разработка сайта по интересующей тематике
5. Устройства памяти, их применение в персональных компьютерах и основные направления их развития.
6. Применение видеокарт в современных ПК, рабочих и графических станций.
7. Способы увеличения быстродействия компьютера в различных операционных системах.
8. Облачные технологии.
9. Сравнение мобильных платформ ОС iOS и Андроид.
10. Роль компьютерных технологий в развитии средств мировых коммуникаций.
11. Сравнительный анализ процессоров AMD, Intel, Baikal Electronics
12. Искусственный интеллект: его возможности и потенциал.
13. Этические нормы поведения в информационной сети.
14. Преимущества и недостатки работы с ноутбуком, нетбуком, карманным компьютером.
15. Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты.

Синхронизация образовательных результатов ФГОС СОО и ФГОС СПО

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных (МР) результатов согласно ФГОС СОО
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ЛР 03. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		<p>МР 02. искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи</p>

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных (МР) результатов согласно ФГОС СОО
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 7.3 Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 7.4 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>	<p>ЛР 04. умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;</p>	<p>МР 03. Осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>ЛР 02. Готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>ЛР 05. умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</p>	<p>МР 04. При осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.)</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>МР 06. Экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние</p>

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных (МР) результатов согласно ФГОС СОО
		природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>ЛР 07. Гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни</p>	

Преимственность образовательных результатов ФГОС СОО (предметных) с образовательными результатами ФГОС СПО
(профессионально-ориентированная взаимосвязь общеобразовательного предмета с специальностью)

Наименование общепрофессиональных дисциплин с образовательными результатами, имеющими взаимосвязь с предметными ОР	Наименование профессиональных модулей (МДК) с образовательными результатами, имеющими взаимосвязь с предметными ОР	Наименование предметных результатов ФГОС СОО, имеющих взаимосвязь с ОР ФГОС СПО	Наименование разделов/тем и рабочей программе по предмету
<p>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья Уметь: – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания Уметь: – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом</p>	<p>ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Уметь: – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Знать: – правила составления меню, разработки</p>	<p>ПРб 04. определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня</p>	<p>Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации</p>

<p>правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать эффективность использования оборудования; <p>ОП.04 Организация обслуживания</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – складывать салфетки разными способами; – подготавливать посуду, приборы, стекло; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. <p>ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации. 	<p>рецептур, составления заявок на продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных</p>		
---	--	--	--

	<p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Уметь: – организовывать документооборот;</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар», 16472 «Пекарь» Уметь: – эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; – эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p> <p>ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд,</p>		
--	---	--	--

	напитков и кулинарных изделий по заданию повара.		
<p>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. <p>ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять 	<p>ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила составления заявок на продукты. <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. <p>ПК 2.8 Осуществ-</p>	<p>ПРБ 07. использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации</p>	<p>Тема 3.1</p> <p>Составление алгоритмов и их программная реализация</p>

<p>калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; – осуществлять поиск необходимой информации. <p>ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день; – выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; – составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания; – разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия пред- 	<p>лять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
---	--	--	--

<p>приятия общественного питания с контролируемыми органами; – вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;</p>			
<p>ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга Уметь: – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности Уметь: – осуществлять поиск необходимой информации</p> <p>ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга Уметь: – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>ОП.04 Организация обслуживания Уметь: – составлять и оформлять меню; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p>		<p>ПРБ 12. использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных</p>	<p>Тема 5.1 Базы данных</p>
<p>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в</p>	<p>ПМ. 01 Организация и ведение процессов</p>	<p>ПРБ 15. соблюдать санитарно-гигиенические требования</p>	<p>Тема 2.1 Подходы к понятию и</p>

<p>пищевом производстве Уметь: – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Уметь: – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Уметь: – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,</p>	<p>при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН</p>	<p>измерению информации</p>
--	--	---	-----------------------------

	<p>мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар», 16472 «Пекарь»</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; <p>ПК 7.4 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>		
--	---	--	--