

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.08 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2016, ГОСТ Р 52614.2-2016 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1	Лист 1 из
	Изменени е № 0	Экз. № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.08. Информатика

43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск, 2025г.

АВТОРСКИЙ КОЛЛЕКТИВ

Руководитель авторского коллектива:

Лавренова Екатерина Владимировна, к.п.н.

Соруководитель:

Ярмахов Борис Борисович, к. философ. н., доцент

Авторский коллектив:

Вознесенская Наталья Владимировна, к.п.н.

Готская Ирина Борисовна, д.п.н., профессор

Государев Илья Борисович, к.п.н., доцент

Рецензенты:

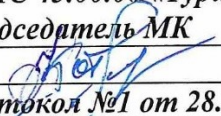

Власова Е. З. – доктор педагогических наук, профессор, зав. кафедрой информационных технологий и электронного обучения РГПУ из. А.И. Герцена;

Рузавина Н. В. – председатель ПЦК информационных технологий и математических дисциплин, преподаватель высшей категории ГБПОУ РМ «Ичалковский педагогический колледж»

Экспертные заключения по результатам экспертизы примерной рабочей программы

ФУМ0 СП0 по УГПС 22.00.00 «Технологии материалов»
от «18» ноября 2022 г.

ФУМО СПО по УГПС 29.00.00 «Технологии легкой промышленности»
от «21» ноября 2022 г.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Рецензент: Директор ООО «Комбинат социального питания» С.К. Кондрев

Преподаватель: Мангушев Э. Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО ОК.01, ОК 02

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных в сеть Интернет; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

	<p>жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; - владеть методами поиска информации в сети Интернет; - уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, в том числе информацию, направленную на исследование рецептур и новых технологий приготовления блюд; - характеризовать большие данные,

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<ul style="list-style-type: none"> - приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире, в том числе как источник рекламирования и получения информации об услугах туризма и гостеприимства региона, страны, мира в целом; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; - уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, 	<p>уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецептур и технологических карт приготовлений блюд; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений</p>

сырья разнообразного ассортимента	<p>нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 	технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, в том числе при составлении рецептов и технологических карт горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разного ассортимента
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 	уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецептур и технологических карт приготовлений блюд; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, в том числе при составлении рецептов и технологических карт горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разного ассортимента

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 	<p>уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецептур и технологических карт приготовлений блюд; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, в том числе при составлении рецептов и технологических карт холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разного ассортимента</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. 	<p>уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецептур и технологических карт приготовлений блюд; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, в том числе при составлении рецептов и технологических карт холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разного ассортимента</p>

	Знания - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, 1 творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Умения - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Знания - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецептов и технологических карт приготовлений блюд; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, в том числе при составлении рецептов и технологических карт холодных десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Умения - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения	уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецептов и технологических карт приготовлений блюд; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных

	<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 	<p>областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, в том числе при составлении рецептов и технологических карт горячих десертов разнообразного ассортимента</p>
--	---	---

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

ЦО	Целевые ориентиры
ЦОЭВ	Эстетическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
ЦОЭВ.3.	Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦОФВ	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
ЦОФВ.2.	Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.
ЦОПТВ	Профессионально-трудовое воспитание
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОЦНП.1.	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦОЦНП.2.	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦОЦНП.4.	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем общеобразовательной программы дисциплины	144
Основное содержание	80
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	66
Профессионально-ориентированное содержание	
Модуль 1. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP	24
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	18
Модуль 2. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда	38
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	32
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2

2. 2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека			
Тема 1.1. Информация и информационные процессы Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала:		ОК 02 ЦОЦНП.5.
	Теоретическое обучение		
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы. Круглый стол, направленный на предмет использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Информационный век». Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	1	
	Практическое занятие № 1 .Решение задач на измерение информации	1	
	Практическое занятие № 2 Решение задач на измерение информации	1	
Тема 1.2. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство	Содержание учебного материала:		ОК 02 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1
	Теоретическое обучение.		
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое	1	

компьютера. Кодирование информации. Системы счисления	программное обеспечение. <i>Ознакомление студентов специальности «Поварское и кондитерское дело» с программой «Шеф-эксперт»</i> Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных, <i>в том числе информации о рецептуре и составе холодных и горячих блюд, десертов и напитков (15 мин)</i> . Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		ПК 4.2
	Практическое занятие № 3 Перевод чисел из десятичной позиционной системы счисления в десятичную	1	
	Практическое занятие № 4 Перевод чисел из десятичной позиционной системы счисления в десятичную	1	
	Практическое занятие № 5 Перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС	1	
	Практическое занятие № 6 Перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС	1	
	Практическое занятие № 7 Кодирование данных произвольного вида	1	
	Практическое занятие № 8 Кодирование данных произвольного вида	1	
Тема 1.3. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Службы Интернета	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 02 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ЦОЦНП.4. ЦОПТВ.4.
	Теоретическое обучение.		
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. <i>Интернет как основной современный источник получения информации о новых рецептурах и технологиях приготовления холодных и горячих блюд, десертов и напитков.</i> IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	1	
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете. <i>Приготовление и оценка органолептических и вкусовых качеств блюда как один из способов проверки достоверности информации из Интернет источников</i>	1	

	Практические занятия № 9 Решение логических задач графическим способом.	1	
	Практические занятия № 10. Решение логических задач графическим способом.	1	
	Практические занятия № 11 Решение логических задач графическим способом	1	
	Практические занятия № 12 Решение логических задач графическим способом	1	
	Практические занятия № 13 Поиск информации в Интернете, направленный на проявление умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1	
	Практические занятия № 14 Поиск в Интернете информации для решения кейс технологий, направленных на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Холодные и горячие блюда, приготовленные для ресторанного критика» (45 мин)	1	
Тема 1.4. Сетевое хранение данных и цифрового контента. Информационная безопасность	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 02 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ЦОФВ.2.
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных. Информационная безопасность. Защита информации.	1	
	Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Дискуссия на предмет соблюдения правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	1	
	Практическое занятие № 15 Работа с документами в облачном хранилище при исполнении должностных обязанностей специалиста <u>по поварскому и кондитерскому делу</u>	1	
	Практическое занятие № 16 Работа с документами в облачном хранилище при исполнении должностных обязанностей специалиста <u>по поварскому и кондитерскому делу</u>	1	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов			
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых	Содержание учебного материала:		ОК 02 ПК 2.7 ПК 2.8
	Теоретическое обучение.		
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой	1	

процессорах. Технологии создания структурированных текстовых документов. Компьютерная графика и мультимедиа	информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования). Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ЦОЦНП.2. ЦОЦНП.4.
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО Аудио Мастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi). Дискуссия, ориентированная на формирование представления о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности «Роль современных технологии в кулинарии»	1	
	Практические занятия № 17 Обработка информации в текстовых процессорах	1	
	Практические занятия № 18 <i>Обработка информации в текстовых процессорах, в том числе рецептур и технологических карт при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов, напитков (45 мин.)</i>	1	
	Практические занятия № 19 Создание структурированных текстовых документов для закрепления технологии структурирования	1	
	Практические занятия № 20 <i>Создание структурированных текстовых документов для закрепления технологии структурирования текста рецептур и технологических карт при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов, напитков (45 мин.)</i>	1	
	Практические занятия № 21 Создание гипертекстовых документов.	1	
	Практические занятия № 22 <i>Создание гипертекстовых документов на тему «Ссылки на закупку ингредиентов для приготовления горячего десерта» (45 мин.)</i>	1	
	Практические занятия № 23 Совместная работа над документом по шаблонам	1	
	Практические занятия № 24 Самостоятельная работа по преобразованию документа по шаблонам, направленная на формирование умения навыка критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия № 25 <i>Создание компьютерной графики и мультимедиа на тему «10 вариантов нестандартной презентации самых простых блюд» (45 мин)</i>	1	
	Практические занятия № 26 <i>Создание компьютерной графики и мультимедиа на</i>	1	

	<i>тему «Руководство сервировки и подачи холодных напитков» (45 мин)</i>		
Тема 2.2. Технологии обработки графических объектов. Представление профессиональной информации в виде презентаций. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде. Гипертекстовое представление информации	Содержание учебного материала:		ОК 02 ПК 4.1 ПК 4.2 ЦОЭВ.2. ЦОЭВ.3.
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео).	1	
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. <i>Дискуссия, ориентированная на проявление восприимчивости к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние «Ключ к правильной презентации блюд».</i> Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. Принципы мультимедиа.	1	
	Интерактивное представление информации. Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страниц. Технологии обработки объектов.	1	
	Практические занятия № 27 Обработка графических объектов	1	
	Практические занятия № 28. Обработка графических объектов «Фуд-дизайн ресторанного меню» (45 мин)	1	
	Практические занятия № 29 Обработка графических объектов «Фуд-дизайн ресторанного меню» (45 мин)	1	
	Практические занятия № 30 Представление профессиональной информации в виде презентаций	1	
	Практические занятия № 31 Представление профессиональной информации в виде презентаций «Презентация новых блюд в ресторанном меню» (45 мин)	1	
	Практические занятия № 32 Представление профессиональной информации в виде презентаций «Презентация новых блюд в ресторанном меню» (45 мин)	1	
	Практические занятия № 33 Представление профессиональной информации в виде презентаций. Виртуальная выставка презентация, направленная на понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве «Искусство фуд-дизайна» (45 мин)	1	
	Практические занятия № 34 Поиск, изменение и применение интерактивных и мультимедийных объектов	1	
	Практические занятия № 35 Поиск, изменение и применение интерактивных и мультимедийных объектов на слайде «Презентация нового десерта» (45 мин)	1	
	Практические занятия № 36 Поиск, изменение и применение интерактивных и	1	

	<i>мультимедийных объектов на слайде «Презентация нового напитка» (45 мин)</i>		
	Практические занятия № 37 Гипертекстовое представление информации	1	
	Практические занятия № 38 Гипертекстовое представление информации	1	
	Практические занятия № 39 Гипертекстовое представление информации	1	
	Практические занятия № 40 Гипертекстовое представление информации. <i>Создание виртуальной выставки, направленной на формирование понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</i>	1	
	Практические занятия № 41 <i>Защита рекламной презентации «Презентация ресторанного меню с использованием графических технологии и правил фуд-дизайна» (45 мин)</i>	1	
	Практические занятия № 42 <i>Защита рекламной презентации «Презентация ресторанного меню с использованием графических технологии и правил фуд-дизайна» (45 мин)</i>	1	
Раздел 3. Информационное моделирование			
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования Списки, графы, деревья Математические модели в профессиональной области Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры Анализ алгоритмов в профессиональной области	Содержание учебного материала:	16/14	ОК 02 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.1.
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.	1	
	Основные этапы компьютерного моделирования.		
	Структура информации.	1	
	Практическое занятие № 43 Построение математических моделей. <i>Круглый стол, направленный на формирование умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Математические модели как способ преобразования текста».</i>	1	
	Практическое занятие № 44 Построение математических моделей	1	
	Списки, графы, деревья.	1	
	Практическое занятие № 45 Построение дерева решений	1	
	Практическое занятие № 46 <i>Построения дерева решений для формирования нового рецепта холодного и горячего блюда с описанием предположительного результата органолептических и вкусовых качеств(45 мин)</i>	1	
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).	1	
	Практическое занятие № 47 Построение алгоритма и основных алгоритмических	1	

	структур. Построение алгоритма Дейкстры		
	Практическое занятие № 48 <i>Построение алгоритма Дейкстры, как один из способов формирования и приготовления нового рецепта холодного и горячего блюда (45 мин)</i>	1	
	Практическое занятие № 49 Построение алгоритма методом динамического программирования	1	
	Практическое занятие № 50 <i>Стратегическое планирование деятельности предприятия, оказывающего услуги общественного питания</i>	1	
	Элементы теории игр (выигрышная стратегия). Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами.	1	
	Практическое занятие № 51 Решение задач по теме «Элементы теории игр»	1	
	Практическое занятие № 52 Решение задач по теме «Элементы теории игр». <i>Игра, на предмет формирования познавательных интересов в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки «Разработай собственный рецепт с минимальными затратами»</i>	1	
	Практическое занятие № 53 <i>Построение выигрышной стратегии (элементы теории игр) при открытии предприятия, оказывающего услуги общественного питания</i>	1	
	Практическое занятие № 54 Построение алгоритмов с использованием программ программирования	1	
Тема 3.2. Базы данных как модель предметной области Технологии обработки информации в электронных таблицах	Практическое занятие № 55 Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	1	ОК 02 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ЦОЦНП.4.
	Практическое занятие № 56 Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	1	
	Содержание учебного материала:	12/10	
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. <i>Дискуссия, на предмет формирования умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Мир в таблицах»</i>	1	
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	1	

Формулы и функции в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах. Визуализация данных в электронных таблицах		
	Практическое занятие № 57 Записи алгоритма на языке программирования Python	1	
	Практическое занятие № 58 Решение задач на поиск массива	1	
	Практическое занятие № 59 Написание алгоритмов на языке программирования Python	1	
	Практическое занятие № 60 Написание алгоритмов на языке программирования Python	1	
	Практическое занятие № 61 Создание базы данных, как способ закрепления технологии обработки информации в электронных таблицах	1	
	Практическое занятие № 62 <i>Создание базы данных, как способ закрепления технологии обработки информации в электронных таблицах, в том числе информации рецептов и технологических карт при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов, напитков (45 мин.)</i>	1	
	Практическое занятие № 63 Создание таблиц с использованием формул и функций в электронных таблицах	1	
	Практическое занятие № 64 <i>Создание таблиц с использованием формул и функций в электронных таблицах рассчитывающих массу (нетто и брутто), потери в массе при термической обработке и окончательный выход блюда при заданных массах ингредиентов горячих блюд, десертов, напитков (45 мин.)</i>	1	
	Практическое занятие № 65 Перевод данных в электронные таблицы.	1	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль 1. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP			
Тема 4.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация GIMP как проект GNU. Установка GIMP Интерфейс GIMP.	Содержание учебного материала:	3/2	ОК 02
	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объема изображения. GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы	1	
	Практическое занятие № 67 Знакомство с интерфейсом GIMP. Настройка интерфейса GIMP.	1	
	Практическое занятие № 68 Создание изображений в среде программы GIMP с	1	

Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим.	растровой и векторной графикой		
Тема 4.2 Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования. Заливка, фильтры и инструменты рисования. Выделение. Контуры. Комбинирование изображений	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Размеры изображения в пикселях и понятие разрешения изображения. Преобразование: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения. Выставка 3D-изображений, направленная на проявление восприимчивости к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние «Национальные блюда России». Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция. Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений. Дискуссия на предмет осознания готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности «Коллаж как средство представления информации, в том числе национальных блюд народов России».</p> <p>Практические занятия № 69 Создание изображения и настройка его разрешения</p> <p>Практические занятия № 70 <i>Создание изображений в среде программы GIMP по теме «Национальные блюда народов мира»</i></p> <p>Практические занятия № 71 <i>Настройка разрешения изображения Национальные блюда народов мира</i></p> <p>Практические занятия № 72 <i>Использование инструментов рисования и заливки для декорирования изображения «Национальные блюда народов мира»</i></p> <p>Практические занятия № 73 <i>Использование фильтров для декорирования изображения «Национальные блюда народов мира»</i></p> <p>Практические занятия № 74 Преобразование изображений в среде программы GIMP</p> <p>Практические занятия № 75 Комбинирование рисунков из разных изображений</p> <p>Практические занятия № 76 <i>Создание коллажей «Национальные блюда народов мира»</i></p>	10/8 1 1 1 1 1 1 1 1	<p>ОК 02</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ЦОЭВ.2.</p> <p>ЦОПТВ.3.</p>
Тема 4.3. Быстрая маска и	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Графические отображения области выделения. Преобразование цвета в изображение с</p>	1	ОК 02

преобразование цвета Создание градиентов	помощью применения маски.		ПК 2.7
	Практические занятия № 77 Преобразование цвета изображений блюд в среде программы GIMP	1	ПК 2.8
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим.	1	ПК 3.5
	Практические занятия № 78 Создание градиентов изображений блюд в среде программы GIMP	1	ПК 3.6
Тема 4.4. Создание анимированного изображения в формате GIF. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	Содержание учебного материала:		ПК 4.1
	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP.	1	ПК 4.2
	Практическое занятие № 79 Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP.	1	ОК 02
	Практическое занятие № 80 Создание изображений национальных блюд в формате GIF с помощью GIMP	1	ПК 2.7
	Практическое занятие № 81 Создание анимированного изображения в формате GIF	1	ПК 3.5
	Практическая работа № 82 Создание анимированных изображений национальных блюд в формате GIF с помощью GIMP	1	ЦОЭВ.4.
	Практическое занятие № 83 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта ресторана, реализующего холодные и горячие рыбные блюда»	1	
	Практическое занятие № 84 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта ресторана, реализующего холодные и горячие рыбные блюда» Выставка на предмет творческого самовыражения, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Ресторан «Холодные и горячие рыбные блюда»»	1	
Прикладной модуль 2. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда		34/32	
Тема 5.1 Конструктор Тильда	Содержание учебного материала:	17/16	ОК 01
	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода. Конструктор Тильда	1	ОК 02
	Практические занятия № 85 Создание идеи группового мини-проекта туристический маршрут моей мечты	1	ПК 2.8
	Практические занятия № 86 Оформление методологии групповых мини- проектов (Определение темы, направления туристических маршрутов по направлению движения, способах передвижения по времени и числу туристов, сбор информации).	1	ПК 3.6
	Практические занятия № 87 Оформление групповых мини-проектов	1	ЦОЦНП.1. ЦОЭВ.4.

	Практические занятия № 88 Презентация групповых мини-проектов. Круглый стол, направленный на выражение познавательных интересов в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки «Проект ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»	1	
	Практические занятия № 89 <i>Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»</i>	1	
	Практические занятия № 90 <i>Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»</i>	1	
	Практические занятия № 91 <i>Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»</i>	1	
	Практические занятия № 92 <i>Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»</i> . Выставка на предмет творческого самовыражения, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Логотип моего ресторан»	1	
Тема 5.2 Создание сайта. Создание различных видов страниц Стандартные блоки. Панель навигации Настройка главной страницы Проектная работа с использованием конструктора Тильда	Содержание учебного материала:	17/16	ОК 01 ОК 02 ПК 2.8 ПК 3.6 ЦОЦНП.1.
	Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему. Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.	1	
	Практические занятия № 93 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 94 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 95 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 96 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 97 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 98 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 99 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Практические занятия № 100 Создание лендинга «Меню моего ресторана»	1	
	Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки).		
	Практические занятия № 101 Создание различных видов страниц для сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
	Практические занятия № 102 Создание различных видов страниц «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	

Практические занятия № 103 Создание различных видов страниц «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 104 Создание различных видов страниц «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 105 Создание страниц из стандартных блоков на выбранную тему. Создание панели навигации для сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 106. Создание страниц из стандартных блоков на выбранную тему. Создание панели навигации для «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 107 Создание страниц из стандартных блоков на выбранную тему. Создание панели навигации для сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 108. Создание страниц из стандартных блоков на выбранную тему. Создание панели навигации для сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 109 Настройка главной страницы сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 110 Настройка главной страницы сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 111 Настройка главной страницы сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 112 Настройка главной страницы сайта «Мой ресторан горячих и холодных мясных блюд»	1	
Практические занятия № 113 Проектная работа «Создание сайта ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»	1	
Практические занятия № 114 Проектная работа «Создание сайта ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»	1	
Практические занятия № 115 Проектная работа «Создание сайта ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»	1	
Практические занятия № 116. Проектная работа «Создание сайта ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда» Круглый стол, направленный на выражение познавательных интересов в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки «Сайт ресторана, реализующего холодные и горячие мясные	1	

	блюда»		
Промежуточная аттестация (дифференцированн ый зачет)		2	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики (компьютерный класс)

Реализация дисциплины осуществляется с помощью учебной компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Печатные и электронные издания, рекомендуемые для использования при реализации общеобразовательной дисциплины

Основные печатные издания

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, 2020. — 383 с.
2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с

Электронные издания

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа
3. 30 моделирование для каждого - Российская электронная школа
4. Я класс
5. Урок цифры
6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор
7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
9. Анализ данных - Яндекс Практикум
10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Рутпоп. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
15. Введение в программирование на языке Рутпоп. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
17. Знакомство с искусственным _интеллектом _— _— _Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

Дополнительные ИСТОЧНИКИ

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — Т5ВМ 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие

для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

Прикладной модуль 1 «Основы аналитики и визуализации данных»

1. Арьков В.Ю. Анализ и визуализация данных в электронных таблицах. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 174 с.

2. Арьков В.Ю. Бизнес-аналитика. Сводные таблицы. Часть 1. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 180 с.

3. Гинько А.Ю. Анализ и визуализация данных в Уапйех Ва{а!епс. Подробное руководство: от новичка до эксперта. — М.: ДМК Пресс, 2023. - 356 с.

Прикладной модуль 2 «Аналитика и визуализация данных на РукПоп»

Чернышев, С. А. Основы программирования на Рукпоп : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.А. Чернышев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 286 с. — (Профессиональное образование)

3. Бельчусов, А.А. Цифровизация внеурочной деятельности школьников по информатике / А.А. Бельчусов, Н.В. Софронова.- Чебоксары: Чуваш. гос. пед. ун-т, 2021. — 304 с. — 15В\ 978-5-88297-526-4.

Прикладной модуль «Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда»

Молочков В. Создание сайтов на на ТИДа. Самоучитель. — СПб.: БХВ, 2022. — 347 с.

Прикладной модуль «Технологии продвижения веб-сайта в Интернете»

Акулич, М. В. Интернет-маркетинг : учебник / М. В. Акулич. — Москва : Дашков и К, 2021. — 352 с. — 15ВМ 978-5-394-04250-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — К; Про: //е.ТапБоок.сот/Боок/229319 (дата обращения: 10.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Прикладной модуль 8 «Введение в создание графических изображений с помощью GIMP»

Боресков, А. В. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — Т5ВМ 978-5-534-11630-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). [www. School-collection. Edu. Ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). [www. Intuit. Ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
2. [www. Lms. Iite. Unesco. Org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
3. [http://ru. Iite. Unesco. Org/publications](http://ru.iite.unesco.org/publications) (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
4. [www. Megabook. Ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
5. [www. Ict. Edu. Ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
6. [www. Digital-edu. Ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
7. [www. Window. Edu. Ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
8. [www. Freeschool. Altlinux. Ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения). [www. Hear. Altlinux. Org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux). [www. Books. Altlinux. Ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice. Org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины «Информатика» раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.3 Тема 1.4	Тестирование
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 2.1	
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Выполнение практических заданий
ПК 2.7, ПК 3.5	Прикладной модуль 1	Проектная работа
ПК 2.8, ПК 3.6	Прикладной модуль 2	Проектная работа
ОК 01, ОК 02, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2	Все модули	Выполнение заданий экзамена

ЦОЭВ.2. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.	Дискуссия, ориентированная на проявление восприимчивости к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние «Ключ к правильной презентации блюд».	Экспертное оценивание мнений о восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
	Выставка 3D-изображений, направленная на проявление восприимчивости к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние «Национальные блюда	

	России».	
ЦОЭВ.3. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.	Виртуальная выставка презентация, направленная на понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве «Искусство фуд-дизайна»	Экспертное оценивание мнений о проявлении понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
ЦОЭВ.4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Выставка на предмет творческого самовыражения, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Ресторан «Холодные и горячие рыбные блюда»»	Экспертное оценивание мнений о творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
	Выставка на предмет творческого самовыражения, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Логотип моего ресторан»	
ЦОФВ.2. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.	Дискуссия на предмет соблюдения правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.	Экспертное оценивание мнений о соблюдении правил безопасного поведения в информационной среде
ЦОПТВ.3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Дискуссия на предмет осознания готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности «Коллаж как средство представления информации, в том числе национальных блюд народов России».	Экспертное оценивание мнений о готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности

<p>ЦОПТВ.4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>	<p>Решение кейс технологий, направленных на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Холодные и горячие блюда, приготовленные для ресторанного критика»</p>	<p>Экспертное оценивание мнений о готовности к труду в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>
<p>ЦОЦНП.1. Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки</p>	<p>Игра, на предмет формирования познавательных интересов в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки «Открытие своего дела»</p>	<p>Экспертное оценивание мнений об интересах в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки</p>
	<p>Круглый стол, направленный на выражение познавательных интересов в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки «Проект ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»</p>	
	<p>Круглый стол, направленный на выражение познавательных интересов в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки «Сайт ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»</p>	
<p>ЦОЦНП.2. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно</p>	<p>Дискуссия, ориентированная на формирование представления о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского</p>	<p>Экспертное оценивание мнений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники,</p>

выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	общества и обеспечения его безопасности «Роль современных технологии в кулинарии»	
ЦОЦНП.4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Поиск информации в Интернете, направленный на проявление умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Экспертное оценивание мнений о способах решения задач профессиональной деятельности применительно к данным контекстам.
	Самостоятельная работа по преобразованию документа по шаблонам, направленная на формирование умения навыка критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	
	Круглый стол, направленный на формирование умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Математические модели как способ преобразования текста».	
	Дискуссия, на предмет формирования умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Мир в таблицах»	
ЦОЦНП.5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Круглый стол, направленный на предмет использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Информационный век».	Экспертное оценивание мнений об использовании современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

**План внеурочной деятельности по
достижению инвариантных целевых ориентиров программы
воспитания**

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
Гражданское воспитание					
1	ЦОГВ.5. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.	Дискуссия на тему «Экстремизм в интернете»	Презентация и рассуждения по теме		Экспертная оценка высказываний, суждений о степени неприятия любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
Патриотическое воспитание					
2	ЦОПВ.3. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	Просмотр фильма и информационный проект: «Наивкуснейшие блюда России по мнению иностранных гостей»	Рассуждения по темам круглого стола		Экспертная оценка высказываний, суждений о ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
Духовно-нравственное воспитание					
3	ЦОДНВ.3. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий,	Семинар на тему «Язык информатики как один из мировых языков»	Рассуждения по темам семинара		Экспертная оценка высказываний, суждений о сформированных представлениях о ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий,

	находить общие цели и сотрудничать для их достижения				находить общие цели и сотрудничать для их достижения
Эстетическое воспитание					
4	ЦОЭВ.4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Общетехникумовская выставка виртуальных картин, фотографий, анимации итд, сделанных в разных графических редакторах на тему «100 национальных блюд России»	Обмен мнениями по результатам выставки		Экспертная оценка высказываний, суждений о результатах выставки, как осознанном творческом самовыражении, реализации творческих способностей
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия					
5	ЦОФВ.5. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	Круглый стол на тему «Зависимость от Интернета миф или реальность»	Обмен мнениями по теме круглого стола		Экспертная оценка высказываний, суждений о навыках рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей
Профессионально-трудовое воспитание					
6	ЦОПТВ.4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	Квест-игра «Компьютерное моделирование при приготовлении и блюд.»	Обмен мнениями по результатам квест-игры		Экспертная оценка высказываний, суждений о профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире
Экологическое воспитание					
7	ЦОЭВ.4. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей	Информационные проекты «Информационный век экологии»	Обмен мнениями по выводам проектов		Экспертная оценка высказываний, суждений о проявлении опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей

	деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми				деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
Ценности научного познания					
8	ЦОЦНП.2. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Виртуальная выставка картин, рисунков фотографии на тему «Виртуальная кулинария. Возможно ли?»	Обмен мнениями по результатам выставки		Экспертная оценка высказываний, суждений о представлениях о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности