|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное**  **профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  **общеобразовательной дисциплины** **БД.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  Изменение № 0 | **Лист 1 из** |
| **Экз. № 1** |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММа

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНы

***БД.08.Информатика***

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск, 2024г.

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 ГБП0У PM «Ичалковский педагогический колледж»

**Экспертные заключения по результатам экспертизы примерной рабочей программы**

ФУМ0 CП0 по УГПС 22.00.00 «Технологии материалов»

от «18» ноября 2022 г.

ФУMO CПO по УГПС 29.00.00«Технологии легкой промышленности»

от «21» ноября 2022 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании МК  УГПС 43.00.00.Сервис и туризм  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. А. Абрамова  **№ 1 от «26»08. 2024г.** | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по учебной работе  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю. Ю. Бесова  **«26» 08. 2024 г.** |

**Рецензент:** Операционный шеф ресторанов группы компаний Славяне

Д.П. Кашин

**Преподаватель:**

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. **Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**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 С00 **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 | В части трудового воспитания:  - 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.  Овладение универсальными учебными  познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - 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  жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - 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 | - 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. |
| **ОК 02.** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **В области ценности научного познания:**  - 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  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **в) работа с информацией:**  - 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 | - 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,  - 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 2.6 Осуществлять  приготовление, творческое оформление  и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения**  - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания итд.  **Знания**  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецепур 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 рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| ПК 2.7. Осуществлять  приготовление, творческое оформление  и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней  птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения**  - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания итд.  **Знания**  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецепур 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 сложного ассортимента |
| ПК 3.5. Осуществлять  приготовление, творческое оформление  и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом  потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения**  - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания итд.  **Знания**  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецепур 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 сложного ассортимента |
| ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и  подготовку к реализации  холодных блюд из мяса,  домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | **Умения**  - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания итд.  **Знания**  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецепур 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 сложного ассортимента |
| ПК 4.2. Осуществлять  приготовление, 1 творческое оформление и  подготовку к реализации  холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения**  - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания итд.  **Знания**  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецепур 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 сложного ассортимента |
| ПК 4.2. Осуществлять  приготовление, 1 творческое оформление и  подготовку к реализации  горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения**  - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания итд.  **Знания**  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий при составлении баз данных рецепур 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 десертов сложного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | **34** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 32 |
| **Промежуточная аттестация** в форме экзамена | **6** |

**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 компьютера. Кодирование информации. Системы счисления** | **Содержание учебного материала:** |  | ОК 02  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 4.1  ПК 4.2 |
| **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 программное обеспечение. ***Ознакомление студентов специальности «Поварское и кондитерское дело» с программой «Шеф-эксперт»***  Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной 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, ***в том числе информации о рецептуре и составе холодных и горячих блюд, десертов и напитков (15 мин).***. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида | 1 |
| **Практическое занятие № 3** Перевод чисел из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную | 1 |
| **Практическое занятие № 4** Перевод чисел из недесятичной 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 2.6  ПК 2.7  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. ***Интернет как основной современный источник получения информации о новых рецептурах и технологиях приготовления холодных и горячих блюд, десертов и напитков.*** 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. ***Приготовление и оценка органолептических и вкусовых качеств блюда как один из способов проверки достоверности информации из Интернет источников*** | 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 2.6  ПК 2.7  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 по поварскому и кондитерскому делу*** | 1 |
| **Практическое занятие № 16 *Работа с документами в облачном хранилище при исполнении должностных обязанностей специалиста по поварскому и кондитерскому делу*** | 1 |
| **Раздел 2. Использование программных систем и сервисов** | |  |  |
| Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах. Технологии создания структурированных текстовых документов. Компьютерная графика и мультимедиа | **Содержание учебного материала:** |  | ОК 02  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 4.1  ПК 4.2  ЦОЦНП.2.  ЦОЦНП.4. |
| **Теоретическое обучение.** |  |
| Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования). Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. | 1 |
| 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 ***Обработка информации в текстовых процессорах***, в том ***числе рецептур и технологических карт при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов, напитков*** ***(45 мин.)*** | 1 |
| **Практические занятия** № 19 Создание структурированных текстовых документов для закрепления технологии структурирования | 1 |
| **Практические занятия** № 20 ***Создание структурированных текстовых документов для закрепления технологии структурирования текста рецептур и технологических карт при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов, напитков (45 мин.)*** | 1 |
| **Практические занятия** № 21 Создание гипертекстовых документов. | 1 |
| **Практические занятия** № 22 ***Создание гипертекстовых документов на тему «Ссылки на закупку ингредиентов для приготовления горячего десерта» (45 мин.)*** | 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 ***Создание компьютерной графики и мультимедиа на тему «10 вариантов нестандартной презентации самых простых блюд» (45 мин)*** | 1 |
| **Практические занятия** № 26 ***Создание компьютерной графики и мультимедиа на тему «Руководство сервировки и подачи холодных напитков» (45 мин)*** | 1 |
| 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. 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». Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. Принципы мультимедия. | 1 |
| Интерактивное представление информации. Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. | 1 |
| Веб-сайты и веб-страниц. Технологии обработки объектов. | 1 |
| **Практические занятия** № 27 Обработка графических объектов | 1 |
| **Практические занятия** № 28. О***бработка графических объектов*** «***Фуд-дизайн ресторанного меню» (45 мин)*** | 1 |
| **Практические занятия** № 29 О***бработка 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** № 35 Поиск, изменение и применение интерактивных и мультимедийных объектов | 1 |
| **Практические занятия** № 36 ***Поиск, изменение и применение интерактивных и мультимедийных объектов на слайде*** ***«Презентация нового напитка» (45 мин)*** | 1 |
| **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 | 1 |
| **Практические занятия** № 40 Создание виртуальной выставки, направленной на формирование понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. | 1 |
| **Практические занятия** № 41 ***Защита рекламной презентации «Презентация ресторанного меню с использованием графических технологии и правил фуд-дизайна» (45 мин)*** | 1 |
| **Практические занятия** № 42 ***Защита рекламной презентации «Презентация ресторанного меню с использованием графических технологии и правил фуд-дизайна» (45 мин)*** | 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 2.6  ПК 2.7  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 4.1  ПК 4.2  ЦОЦНП.4.  ЦОЦНП.1. |
| Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования. | 1 |
| Структура информации. | 1 |
| **Практическое занятие** № 43 Построение математических моделей. Круглый стол, направленный на формирование умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Математические модели как способ преобразования текста». | 1 |
| **Практическое занятие** № 44 Построение математических моделей | 1 |
| Списки, графы, деревья. | 1 |
| **Практическое занятие** № 45 Построение дерева решений | 1 |
| **Практическое занятие** № 46 ***Построения дерева решений для формирования нового рецепта холодного и горячего блюда с описанием предположительного результата органолептических и вкусовых качеств(45 мин***) | 1 |
| Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). | 1 |
| **Практическое занятие** № 47 Построение алгоритма и основных алгоритмических структур. Построение алгоритма Дейкстры | 1 |
| **Практическое занятие** № 48 ***Построение алгоритма Дейкстры, как один из способов формирования и приготовления нового рецепта холодного и горячего блюда (45 мин)*** | 1 |
| **Практическое занятие** № 49 Построение алгоритма методом динамического программирования | 1 |
| **Практическое занятие** № 50 ***Стратегическое планирование деятельности предприятия, оказывающего услуги общественного питания*** | 1 |
| Элементы теории игр (выигрышная стратегия). Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, С++, С#). 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». 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» | 1 |
| **Практическое занятие** № 53 ***Построение выигрышной стратегии (элементы теории игр) при открытии предприятия, оказывающего услуги общественного питания*** | 1 |
| **Практическое занятие** № 54 Построение алгоритмов с использованием программ программирования | 1 |
| **Практическое занятие № 55** Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц | 1 |
| **Практическое занятие № 56** Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов | 1 |
| Тема 3.2. Базы данных как модель предметной области Технологии обработки информации в электронных таблицах  Формулы и функции в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) | **Содержание учебного материала:** | 12/10 | ОК 02  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 4.1  ПК 4.2  ЦОЦНП.4. |
| 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. Дискуссия, на предмет формирования умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Мир в таблицах» | 1 |
| Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. | 1 |
| Реализация математических моделей в электронных таблицах. Визуализация данных в электронных таблицах | 1 |
| **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** № 61Создание базы данных, как способ закрепления технологии обработки информации в электронных таблицах | 1 |
| **Практическое занятие** № 62 ***Создание базы данных, как способ закрепления технологии обработки информации в электронных таблицах, в том числе информации рецептур и технологических карт при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов, напитков (45 мин.)*** | 1 |
| **Практическое занятие** № 63 Создание таблиц с использование формул и функций в электронных таблицах | **1** |
| **Практическое занятие № 64 *Создание таблиц с использование 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.)*** | **1** |
| **Практическое занятие** № 65 Перевод данных в электронные таблицы. | **1** |
| **Практическое занятие № 66 *Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)*** | **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. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. | **Содержание учебного материала:** | 4/2 | ОК 02 |
| Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма 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 растровой и векторной графикой** | 1 |
| Тема 4.2 Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования.  Заливка, фильтры и инструменты рисования.  Выделение. Контуры. Комбинирование изображений | **Содержание учебного материала:** | 10/8 | ОК 02  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 4.1  ПК 4.2  ЦОЭВ.2.  ЦОПТВ.3. |
| **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».** | 1 |
| **Практические занятия № 69 Создание изображения и настройка его разрешения** | 1 |
| **Практические занятия № 70 *Создание изображений в среде программы GIMP по теме «Национальные блюда народов мира»*** | 1 |
| **Практические занятия № 71 *Настройка разрешения изображения* *Национальные блюда народов мира*** | 1 |
| **Практические занятия № 72 *Использование инструментов рисования и заливки для декорирования изображения «Национальные блюда народов мира»*** | 1 |
| **Практические занятия № 73 *Использование фильтров для декорирования изображения «Национальные блюда народов мира»*** | 1 |
| **Практические занятия № 74 Преобразование изображений в среде программы GIMP** | 1 |
| **Практические занятия № 75 Комбинирование рисунков из разных изображений** | 1 |
| **Практические занятия № 76 *Создание коллажей «Национальные блюда народов мира»*** | 1 |
| Тема 4.3. Быстрая маска и преобразование цвета Создание градиентов | **Содержание учебного материала:** | 3/2 | ОК 02  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 4.1  ПК 4.2 |
| Графические отображения области выделения. Преобразование цвета в изображение с помощью применения маски. Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим. | 1 |
| **Практические занятия № 77 *Преобразование цвета изображений блюд в среде программы GIMP*** | 1 |
| **Практические занятия № 78 *Создание градиентов изображений блюд в среде программы GIMP*** | 1 |
| Тема 4.4. Создание анимированного изображения в формате GIF. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» | **Содержание учебного материала:** | 7/6 | ОК 02  ПК 2.6  ПК 3.5  ЦОЭВ.4. |
| Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP. | 1 |
| **Практическое занятие № 79 Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP.** | 1 |
| **Практическое занятие № 80 *Создание изображений национальных блюд в формате GIF с помощью GIMP*** | 1 |
| **Практическое занятие № 81 Создание анимированного изображения в формате GIF** | 1 |
| **Практическая работа № 82 *Создание анимированных* *изображений национальных блюд в формате GIF с помощью GIMP*** | 1 |
| **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  ОК 02  ПК 2.7  ПК 3.6  ЦОЦНП.1.  ЦОЭВ.4. |
| Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода. Конструктор Тильда | 1 |
| **Практические занятия** № 85 Создание идеи группового мини-проекта туристический маршрут моей мечты | 1 |
| **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 |
| **Практические занятия** № 87 Оформление групповых мини-проектов | 1 |
| **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 ***Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»*** | 1 |
| **Практические занятия** № 90 ***Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»*** | 1 |
| **Практические занятия** № 91 ***Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда»*** | 1 |
| **Практические занятия** № 92 ***Создание изображений по теме «Логотип ресторана, реализующего холодные и горячие мясные блюда».*** Выставка на предмет творческого самовыражения, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Логотип моего ресторан» | 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 |
| Тема 5.2 Создание сайта.  Создание различных видов страниц Стандартные блоки.  Панель навигации Настройка главной страницы  Проектная работа с использование конструктора Тильда | **Содержание учебного материала:** | 17/16 | ОК 01  ОК 02  ПК 2.7  ПК 3.6  ЦОЦНП.1. |
| Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки). Создание лэндинга 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** № 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 блюда» | **1** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный 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 Ругпоп. \/1.7 - Онлайн-курсы

Образовательного центра Сириус

15. Введение в программирование на языке Ругпоп. \/1.7 - 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 GIМР»**

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](http://www.fcior.edu.ru/) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). [www.](http://www/) School-collection. Edu. Ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). [www.](http://www/) Intuit. Ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
2. [www.](http://www/) Lms. Iite. Unesco. Org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
3. [http://ru.](http://ru/) Iite. Unesco. Org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
4. [www.](http://www/) Megabook. Ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
5. [www.](http://www/) Ict. Edu. Ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
6. [www.](http://www/) Digital-edu. Ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
7. [www.](http://www/) Window. Edu. Ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
8. [www.](http://www/) Freeschool. Altlinux. Ru (портал Свободного программного обеспечения). [www.](http://www/) Heap. Altlinux. Org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux). [www.](http://www/) Books. Altlinux. Ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «ОpenOffice. 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 2.6, ПК 3.5 | Прикладной модуль 1 | Проектная работа |
| ПК 2.7, ПК 3.6 | Прикладной модуль 2 | Проектная работа |
| ОК 01, ОК 02, ПК 2.6, ПК 2.7, 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 соблюдения 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 |
| **ЦОПТВ.4.**  Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. | 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» | Экспертное оценивание мнений о готовности к труду 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 | 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» | Экспертное оценивание мнений об интересах в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| 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» |
| 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» |
| **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 | 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» | Экспертное оценивание мнений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, |
| **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 современные 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, находить общие цели и сотрудничать для их достижения | 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 |
| **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 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 деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми | 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 |
| **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 |