

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Рабочая программа Условное обозначение ОП.07 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № 0</i>	Лист 1 из 15
		Экз. №

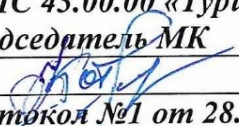
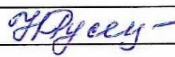
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск 2025

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) на основании примерной основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Утверждена 28.06. 2021 №01 Зарегистрирована в реестре. Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02. 2022 г.

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

Разработчик: Рыжкина Юлия Сергеевна преподаватель информатики

Рецензент: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4.</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать задачу и/или проблему</li> <li>• в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>• определять этапы решения задачи</li> <li>• выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>• составлять план действия</li> <li>• определять необходимые ресурсы</li> <li>• владеть актуальными методами работы</li> <li>• в профессиональной и смежных сферах</li> <li>• реализовывать составленный план</li> <li>• оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• алгоритмы выполнения работ</li> <li>• в профессиональной и смежных областях</li> <li>• методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>• структуру плана для решения задач</li> <li>• порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять задачи для поиска информации</li> <li>• определять необходимые источники информации</li> <li>• планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</li> <li>• выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>• оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>• оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>• использовать современное программное обеспечение</li> <li>• использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>• приемы структурирования информации</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> <li>• порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>• применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>• определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела</li> <li>• в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</li> </ul>

	в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>• презентовать бизнес-идею</li> <li>• определять источники финансирования</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>• современная научная и профессиональная терминология</li> <li>• возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• правила разработки бизнес-планов</li> <li>• порядок выстраивания презентации</li> <li>• кредитные банковские продукты</li> </ul>
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>• основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>• применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>• основы здорового образа жизни</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>• средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
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	<b>Умения</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <b>Знания</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребно-	<b>Умения</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <b>Знания</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного при-</li> </ul>

	стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	готовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
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	<b>Умения</b> - 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. <b>Знания</b> - 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;
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	<b>Умения</b> - 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. <b>Знания</b> - 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;
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Умения</b> - 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. <b>Знания</b> - 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;

<b>Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО</b>	
<b>ЦО</b>	<b>Целевые ориентиры</b>
<b>ЦОГВ</b>	<b>Гражданское воспитание</b>
ЦОГВ.4.	Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Эстетическое воспитание</b>
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.
<b>ЦОФВ</b>	<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
ЦОФВ.2.	Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.
<b>ЦОПТВ</b>	<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
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.
<b>ЦОЦНП</b>	<b>Ценности научного познания</b>
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.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

- Функциональное назначение прикладных программ Знакомство со способами формирования запросов при обращении к базе данных. (2 ч)
- Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность (6 ч)
- Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам (6 ч)
- Основы информационной и технической компьютерной безопасности (5 ч)
- Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Информационная безопасность. (4 ч)

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Объем образовательной программы</b>	<b>96</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>96</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	<b>16</b>
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>70</b>
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	1	2	3	4
	Раздел 1	Автоматизированная обработка информации		
	Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 03, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.5. ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОЦ-НП.5.
1	Информация и информационные процессы	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	1	
2		<i>Круглый стол, направленный на предмет использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Информационный век».</i>	1	
3	Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Оргтехника. <i>Моделирование ситуации на предмет применения современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания».</i>	1 1	ОК 01, 02, 03, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.5. ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОЦНП.5.
	Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала		
4		Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.	1	ОК 01, 02, 03, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.5. ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОПТВ.4.
5		<i>Семинар, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Применение информационных систем в деятельности специалиста поварского и кондитерского дела».</i>	1	
6		Самостоятельная работа №1 Осуществление поиска необходимой информации в программах оптического распознавания информации	1	

		<b>Тематика практических занятий</b>		
7		<b>Практическое занятие №1</b> Осуществление поиска необходимой информации в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант»: распознавания информации	1	
8		<b>Практическое занятие №2</b> Работа в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Гарант».	1	
9		<b>Практическое занятие №3</b> Работа в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс».	1	
10		<b>Практическое занятие №4</b> Работа в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант».	1	
	<b>Раздел 2</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		
11	<b>Тема 2.1</b>  <b>Технология обработки текстовой информации</b>	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Редактирование текстов. <i>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 «Технологические карты приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков»</i>	1	<b>ОК 01, 02, 03, 04, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.5. ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОЦНП.2.</b>
		<b>Тематика практических занятий</b>		
12		<b>Практическое занятие №5</b> Обработка текстовой и табличной информации. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Конвертирование текстовых файлов	1	
13		<b>Практическое занятие №6</b> Обработка текстовой и табличной информации. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Оформление страниц, документов	1	
14		<b>Практическое занятие №7</b> Обработка текстовой и табличной информации. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Формирование оглавлений	1	
15		<b>Практическое занятие №8</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква	1	
16		<b>Практическое занятие №9</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Использование шаблонов и стилей оформления	1	
17		<b>Практическое занятие №10</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Работа с таблицами и рисунками в тексте	1	
18		<b>Практическое занятие №11</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Вставка водяных знаков в текст	1	

19		<b>Практическое занятие №12</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Слияние документов	1	
20		<b>Практическое занятие №13</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Работа с издательскими возможностями редактора	1	
21		<b>Самостоятельная работа №2</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	1	
22	<b>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</b>	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop). <i>Дискуссия, направленная на формирование осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности «Презентация ресторанного меню»</i>	1	<b>ОК 01, 03, 04, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.5. ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОПТВ.3. ЦОЭВ.3.</b>
23		Основы работы с объектами средствами Microsoft Paint. <i>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»</i>	1	
		Тематика практических занятий		
24		<b>Практическое занятие №14</b> Работа с объектами средствами Microsoft Paint	1	
25		<b>Практическое занятие №15</b> Работа с объектами средствами Microsoft Paint	1	
26		<b>Практическое занятие №16</b> Работа с объектами средствами Corel DRAW	1	
27		<b>Практическое занятие №17</b> Работа с объектами средствами Corel DRAW	1	
28		<b>Практическое занятие №18</b> Работа с объектами средствами Corel DRAW	1	
29		<b>Практическое занятие №19</b> Работа с объектами средствами Adobe Photoshop	1	
30		<b>Практическое занятие №20</b> Работа с объектами средствами Adobe Photoshop	1	
31		<b>Практическое занятие №21</b> Работа с объектами средствами Adobe Photoshop	1	
32		<b>Самостоятельная работа №3</b> Работа с объектами средствами Adobe Photoshop	1	
33	<b>Тема 2.3 Компью-</b>	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы пре-	1	<b>ОК 01, 02, ПК</b>

	терные презента- ции	зентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		2.6, ПК 2.7, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОЭВ.2.
34		Работа в программе Power Point. Общие операции со слайдами. <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>	1	
		Тематика практических занятий		
35		Практическое занятие №22 Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Работа в программе Power Point .	1	
36		Практическое занятие №23 Создание презентации « Новые блюда ресторана» Работа в программе Power Point	1	
37		Практическое занятие №24 Создание презентации « Новые блюда ресторана» Работа в программе Power Point	1	
38		Практическое занятие №25 Создание презентации «Новое меню ресторана» Работа в программе Power Point.	1	
39		Практическое занятие №26 Создание презентации «Современные способы обслуживания в рестора-не» Работа в программе Power Point	1	
40		Практическое занятие №27 Создание презентации «Современные способы обслуживания в рестора-не» Работа в программе Power Point	1	
41		Практическое занятие №28 Работа в программе Power Point Создание презентации «Современные способы обслуживания в ресторане»	1	
42		Самостоятельная работа №4 Работа в программе Power Point	1	
43	Тема 2.4 Технологии обра- ботки числовой информации в про- фессиональной дея- тельности	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных си-стемах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы	1	ОК 01, 02, 03, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ЦОГВ.4.
44		Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных си-стемах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции.	1	
45		Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	1	
46		Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета. Создание базы данных в ACCESS. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. <i>Дискуссия, ориентированная на активное гражданское участие в социально-политических процес-сах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан «Кража баз дан-ных клиентов»</i>	1	
		Тематика практических занятий		
47		Практическое занятие №29 Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание	1	

		формы, отчета		
48		<b>Практическое занятие №30</b> Создание базы данных в ACCESS. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	1	
49		<b>Практическое занятие №31</b> Создание базы данных в ACCESS. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	1	
50		<b>Практическое занятие №32</b> Создание базы данных в ACCESS. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	1	
51		<b>Практическое занятие №33</b> Создание базы данных в ACCESS. База данных ACCESS.	1	
52		<b>Практическое занятие №34</b> Создание базы данных в ACCESS. База данных ACCESS.	1	
53		<b>Самостоятельная работа №5</b> Создание таблицы, запроса. База данных ACCESS.	1	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
54	Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Функциональное назначение прикладных программ. <i>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».</i>	1	ОК 01, 02, 03, 04 ЦОЦНП.2.
55		Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
56		<b>Самостоятельная работа № 6</b> Использование функционального назначения прикладных программ.	1	
		<b>Тематика практических занятий</b>		
57		<b>Практическое занятие №35</b> Использование функционального назначения прикладных программ Знакомство со способами формирования запросов при обращении к базе данных.	1	
58		<b>Практическое занятие №36</b> Использование функционального назначения прикладных программ Знакомство со способами формирования запросов при обращении к базе данных.	1	
59		<b>Практическое занятие №37</b> Знакомства и работа с программой «Шеф эксперт»	1	
60		<b>Практическое занятие №38</b> Знакомства и работа с программой «Шеф эксперт»	1	
61		<b>Практическое занятие №39</b> Создание и использование технологических карт в программе «Шеф эксперт»	1	
62		<b>Практическое занятие №40</b> Создание и использование технологических карт в программе «Шеф эксперт»	1	
63		<b>Практическое занятие №41</b> Использование функционального назначения прикладных программ. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	1	
64		<b>Практическое занятие №42</b> Использование функционального назначения прикладных программ.	1	

		Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.		
65		<b>Практическое занятие №43</b> Использование функционального назначения прикладных программ. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
66		<b>Практическое занятие №44</b> Использование функционального назначения прикладных программ. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
67		<b>Практическое занятие №45</b> Использование функционального назначения прикладных программ. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
68		<b>Практическое занятие №46</b> Использование функционального назначения прикладных программ. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	1	
	<b>Раздел 3</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		
	<b>Тема 3.1</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 01, 02, 03, 04</b> <b>ЦОФВ.2,</b> <b>ЦОПТВ.4.</b>
69	<b>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Практическое занятие №47</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам	1	
70		<b>Практическое занятие №48</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам	1	
71		<b>Практическое занятие №49</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей.	1	
72		<b>Практическое занятие №50</b> <i>Семинар, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Создание Web-страницы предприятия общественного питания»</i>	1	
73		<b>Практическое занятие №51</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	
74		<b>Практическое занятие №52</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	
75		<b>Практическое занятие №53</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	1	
76		<b>Самостоятельная работа №7</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	1	
77		<b>Практическое занятие №54</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете.	1	
78		<b>Практическое занятие №55</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете	1	

79		<b>Практическое занятие №56</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Основы языка гипертекстовой разметки документов.	1	
80		<b>Практическое занятие №57</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы.	1	
81		<b>Практическое занятие №58</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы.	1	
82		<b>Практическое занятие №59</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Инструментальные средства создания Web страниц.	1	
83		<b>Практическое занятие №60</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Инструментальные средства создания Web-страниц.	1	
84		<b>Практическое занятие №61</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	1	
85		<b>Самостоятельная работа №8</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания. <i>Дискус-сия на предмет соблюдения правила личной и общественной безопасности, в том числе безопас-ного поведения в информационной среде «Безопасность Web-сайта»</i>	1	
	Тема 3.2	<b>Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>		ОК 01, 02, 03, 04
	Основы информаци-онной и техниче-ской компьютерной безопасности	Тематика практических занятий		
86		<b>Практическое занятие №62</b> Изучение программы «Шеф эксперт»	1	
87		<b>Практическое занятие №63</b> Изучение программы «Шеф эксперт»	1	
88		<b>Практическое занятие №64</b> Применение программы «Шеф эксперт» в профессиональной деятельно-сти.	1	
89		<b>Практическое занятие №65</b> Применение программы «Шеф эксперт» в профессиональной деятельно-сти	1	
90		<b>Практическое занятие №66</b> Применение программы «Шеф эксперт» в профессиональной деятельно-сти	1	
91		<b>Практическое занятие №67</b> Применение программы «Шеф эксперт» в профессиональной деятельно-сти	1	
92		<b>Практическое занятие №68</b> Создание базы рецептов в программе «Шеф эксперт»	1	
93		<b>Практическое занятие №69</b> Создание базы рецептов в программе «Шеф эксперт»	1	
94		<b>Практическое занятие №70</b> Создание базы рецептов в программе «Шеф эксперт»	1	
95		<b>Самостоятельная работа №9.</b> Создание собственной базы данных в программе «Шеф эксперт»	1	
96		<b>Самостоятельная работа №10.</b> Создание собственной базы данных в программе «Шеф эксперт»	1	
		<b>Дифференцированный зачёт</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд используются печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.

2. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516847> (дата обращения: 19.11.2024).

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.osp.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2020. – 314 с.

(литература актуализирована на заседании МК протокол №1 от 26.08.2024)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	Формы, методы формирования	Тип оценочных мероприятий
<b>ЦОГВ. Гражданское воспитание</b>		
<b>ЦОГВ.4.</b> Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан	Дискуссия, ориентированная на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан «Кража баз данных клиентов»	Экспертное оценивание ориентации на активное участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан
<b>ЦОФВ. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благопо-</b>		

лучия		
<p><b>ЦОФВ.2.</b></p> <p>Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p>	<p>Дискуссия на предмет соблюдения правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде «Безопасность Web-сайта»</p>	<p>Экспертное оценивание соблюдения правил личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p>
<p><b>ЦОПТВ. Профессионально-трудовое воспитание</b></p>		
<p><b>ЦОПТВ.3.</b></p> <p>Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Дискуссия, направленная на формирование осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности «Презентация ресторанный меню»</p>	<p>Экспертное оценивание выражения осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p><b>ЦОПТВ.4.</b></p> <p>Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>	<p>Семинар, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Применение информационных систем в деятельности специалиста поварского и кондитерского дела».</p>	<p>Экспертное оценивание понимания специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>
	<p>Семинар, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Создание Web-страницы предприятия общественного питания»</p>	
<p><b>ЦОЦНП. Ценности научного познания</b></p>		
<p><b>ЦОЦНП.2.</b></p> <p>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</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 общества и обеспечения его безопасности «Технологические карты приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков»</p>	<p>Экспертное оценивание демонстрации представлений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности</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 общества и обеспечения его безопасности «Роль современных технологии в кулинарии».</p>	
<p><b>ЦОЦНП.5.</b></p> <p>Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,</p>	<p>Круглый стол, направленный на предмет использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Информаци-</p>	<p>Экспертное оценивание демонстрации умения использовать современные средства поиска, анализа и ин-</p>

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	онный век». Моделирование ситуации на предмет применения современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания».	терпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ЦОЭВ. Эстетическое воспитание</b>		
<b>ЦОЭВ.2.</b> 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 проявлении восприимчивости к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
<b>ЦОЭВ.3.</b> 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.

**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
<b>Гражданское воспитание</b>					
1	ЦОГВ.6. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)	Презентация студенческих клубов с применением современных технологий	Презентация и рассуждения по теме		Экспертная оценка высказываний, суждений о степени обладания опытом гражданской социально значимой деятельности
<b>Патриотическое воспитание</b>					
2	ЦОПВ.3. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	Круглый стол: Информатика в России: от ЭВМ и «бейсика» до проекта «Код Будущего»	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
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>					
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
<b>Эстетическое воспитание</b>					
4	ЦОЭВ.4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей,	Общетехникумовская выставка виртуальных картин,	Обмен мнениями по результатам		Экспертная оценка высказываний, суждений о результатах выставки, как осознанном творческом самовыражении, реализации творческих способностей

	на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	фотографий, анимации итд, сделанных в разных графических редакторах на тему «Среднее профессиональное образование – вперед!»	выставки		ностей
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>					
5	ЦОФВ.5. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	Круглый стол на тему «Правила работы за компьютером! Это усталость или зависимость?»	Обмен мнениями по теме круглого стола		Экспертная оценка высказываний, суждений о навыках рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>					
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 «Информационная культура на предприятиях общественного питания»	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
<b>Экологическое воспитание</b>					
7	ЦОЭВ.4. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Виртуальная митинг «Береги природу смолоду!»	Обмен мнениями по результатам митинга		Экспертная оценка высказываний, суждений о проявлении опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
<b>Ценности научного познания</b>					
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 «Исследован 3016 год»	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