

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА
ЭК.02 Введение в специальность
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Городец, 2021

РАССМОТРЕНО

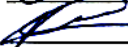
на заседании методической комиссии
преподавателей общеобразовательных
дисциплин

Протокол №1 от 27 августа 2021 года

Председатель МК  /Расходова О.Ф./


Авторы:

 /Скотинина И.В./

 /Кашин И.В./

Составлена в соответствии с ФГОС по
специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело

Заместитель директора по УМР

 /Гольчева Л.С./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА ЭК.02 Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Программа элективного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а также при дистанционной форме обучения по специальности.

1.2. Место элективного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Элективный курс ЭК.02 Введение в специальность относится к учебному предмету по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного учебного цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения элективного курса

МОДУЛЬ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

В результате освоения элективного курса обучающийся должен

уметь:

- поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных условиях;
- составлять план работы для приготовления отдельных блюд и для производства заготовок для меню в целом
- планировать ежедневную работу;
- координировать все процессы перед началом обслуживания;
- оценивать приоритеты в работе;
- оптимизировать производственные процессы;
- пользоваться механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, нейтральным оборудованием;
- относиться бережно к продукту;
- выбирать поставщиков на основе качества, сервиса, ассортимента и цены на продукт;
- правильно заказывать необходимое сырье и расходные материалы;
- соблюдать условия и сроки хранения продуктов;
- рассчитывать потери при хранении.

знать:

- использование и обслуживание специальных инструментов, используемых в кулинарии;
- важность непрерывного профессионального развития для поддержания знаний современных тенденций и моды в рамках кулинарного искусства
- планирование сбалансированного меню для разного круга потребителей;
- наличие сезонных продуктов;
- факторы, влияющие на цены блюд;
- методы расчета продажной цены блюд с учетом стоимости продуктов;
- важность экономии и эффективности при приготовлении кулинарной продукции;
- программное обеспечение, используемое для разработки рецептов, меню, расчета банкетов и т.д.;
- условия хранения различных продуктов;
- учет потерь при хранении, калькуляции и учете продуктов на производстве.

МОДУЛЬ «ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА»

В результате освоения элективного курса обучающийся должен

уметь:

- использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

знать:

- основные методы средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;
- основные компоненты компьютерной сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействие;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- технологию поиска информации в Интернете;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

овладеть:

общими компетенциями, включающими в себя способность

- ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение

на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

- ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

2.1. Объем элективного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего объем образовательной нагрузки	120
Самостоятельная работа	0
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателями	120
в том числе:	
–уроков	28
–практических занятий	92
Форма аттестации - дифференцированный зачет (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание элективного курса ЭК.02 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	МОДУЛЬ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»	42	
Тема 1.1. Трудовые функции профессионального стандарта	Содержание учебного материала	10	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины профессиональной деятельности. Санитарные требования и личная гигиена повара. Эстетика внешнего вида повара. Требования охраны труда и техники безопасности на рабочих местах.	8	2
	Практические занятия	2	
	ПЗ01 Эссе «Я и моя профессия»	2	2
Тема 1.2. Организация производства	Содержание учебного материала	18	
	Виды предприятий общественного питания. Современные направления предприятий общественного питания. Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Организация работы овощного, заготовочного и доготовочного цехов. Организация работы рыбного цеха. Обработка рыбы и нерыбного сырья. Организация работы мясного цеха. Обработка мяса и птицы.	12	2
	Практические занятия	6	
	ПЗ02 «Составление плана и схемы заготовочных цехов в зоне кухни ресторана»	2	2,3
	ПЗ03 «Составление плана и схемы рыбного цеха в зоне кухни ресторана»	2	2,3
	ПЗ04 «Составление плана и схемы мясного цеха»	2	2,3
Тема 1.3 Механическая и тепловая обработка	Содержание учебного материала	13	
	Организация работы холодного цеха. Обработка овощей. Виды нарезки овощей. Организация работы горячего цеха. Виды тепловой обработки. Организация работы горячего цеха. Виды тепловой обработки.	7	2
	Практические занятия	6	
	ПЗ05 «Составление плана и схемы холодного цеха в зоне кухни ресторана. Организация работы в холодном цехе»	2	2,3
	ПЗ06 «Составление плана и схемы горячего цеха в зоне кухни ресторана. Организация работы в горячем цехе»	2	2,3
	ПЗ07 «Составление плана и схемы горячего цеха в зоне кухни ресторана. Организация работы в горячем цехе»	2	2,3

	Дифференцированный зачет	1	3
	МОДУЛЬ «ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА»	78	
Введение	Содержание учебного материала Роль информационной деятельности в современном обществе.	2	1,2
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология		3	
Тема 1.1 Виды гуманитарной информационной деятельности человека с использованием технических средств	Содержание учебного материала Образовательные информационные ресурсы. Работа с программным обеспечением	3	1,2
Раздел 2. Информация и информационные процессы		12	
Тема 2.1 Подходы к понятиям информации и ее измерению	Содержание учебного материала Примеры компьютерных моделей различных процессов. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.	4	1,2
Тема 2.2 Создание архива данных. Файл как единица хранения информации на компьютере	Содержание учебного материала Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации. Хранение информационных объектов различных видов на разных носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	4	1,2
Тема 2.3 Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления	Содержание учебного материала АСУ различного назначения, примеры их использования.	4	1,2
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий		10	
Тема 3.1 Архитектура компьютеров	Содержание учебного материала Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места. Операционная система. Графический интерфейс пользователя.	2	1,2
Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователя в локальных сетях	Содержание учебного материала Практика работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	2	1,2
Тема 3.3 Безопасность, гигиена,	Содержание учебного материала	6	1,2

эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места. Антивирусные мероприятия для компьютерного рабочего места.		
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов			
Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов	Содержание учебного материала Создание компьютерных публикаций. Использование систем проверки орфографии и грамматики. Программы-переводчики. Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц. Системы статистического учета. Средства графического представления статистических данных. Формирование запросов для работы в сети Интернет с электронными каталогами. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов. Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Создание и редактирование графических объектов. Создание и редактирование мультимедийных объектов. Оформление электронных публикаций. Средства компьютерных презентаций. Использование презентационного оборудования. Знакомства с электронными гипертекстовыми изданиями.	36	1,2
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии			
Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий	Содержание учебного материала Браузер. Примеры работы с интернет-магазином и Интернет СМИ, интернет-турагентствам и Интернет-библиотекой. Поисковые системы. Осуществление поиска информации. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Электронная почта и формирование адресной книги.	14	1,2
Тема 5.2 Методы и средства создания и сопровождения сайта	Содержание учебного материала Методы и средства создания и сопровождения новостной ленты, сайта.	2	1,2
Тема 5.3 Сетевое программное обеспечение. Сетевые информационные системы	Содержание учебного материала Возможности сетевого программного обеспечения для организации личной и коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет – телефония. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности. Использование тестирующих систем в учебной деятельности.	2	1,2
Дифференцированный зачет		1	3

Всего:		120	
---------------	--	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

МОДУЛЬ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы предусмотрены:

- учебный кабинет, оснащенный следующим оборудованием: столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя.
- учебный кондитерский цех
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
- центр проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедийный проектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Нормативно-правовая документация

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

3.2.2. Основные источники

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник для СПО (из списка ТОП 50)-М.: Академия, 2017.
2. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758>
3. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум:

- учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484>
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

3.2.3. Дополнительные источники

- 1 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
- 2 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.

МОДУЛЬ «ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА»

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект ученической мебели
- комплект компьютерной мебели
- комплект учебной литературы по дисциплине
- УМК по дисциплине
- интерактивная доска
- персональные компьютеры
- принтер
- локальная сеть
- сканер
- мультимедийный проектор
- операционные системы: Microsoft Windows XP,
- программный пакет OPEN Office,
- подключение к Интернет при помощи Internet Explorer
- презентации по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники

1. Михеева Е.В. Информатика: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2020.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям: учебн. пособие для СПО. Издательский центр «Академия», 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

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, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469424>
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, 2021. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11851-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472793>

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мега энциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения элективного курса осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и контрольных работ, семинарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
МОДУЛЬ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование и обслуживание специальных инструментов, используемых в кулинарии; – важность непрерывного профессионального развития для поддержания знаний современных тенденций и моды в рамках кулинарного искусства; – планирование сбалансированного меню для разного круга потребителей; – наличие сезонных продуктов; – факторы влияющие на цены блюд; – методы расчета продажной цены блюд с учетом стоимости продуктов; – важность экономии и эффективности при приготовлении кулинарной продукции; – программное обеспечение, используемое для разработки рецептур, меню, расчета банкетов и т.д.; – условия хранения различных продуктов; – учет потерь при хранении, калькуляции и учете продуктов на производстве; 	<ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ – дифференцированный зачет
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных условиях; – составлять план работы как для приготовления отдельных блюд, так и план для производства заготовок для всего меню. – планировать ежедневную работу; – координировать все процессы перед началом обслуживания; – оценивать приоритеты в работе, чтобы дифференцировать более важные задачи, от менее важных; – оптимизировать производственные 	<ul style="list-style-type: none"> – письменный опрос в форме тестирования. – устный индивидуальный опрос. – экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ – дифференцированный зачет

<p>процессы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, нейтральным оборудованием; – относиться бережно к продукту; – выбирать поставщиков на основе качества, сервиса, ассортимента и цены на продукт; – правильно заказывать необходимое сырье и расходные материалы; – соблюдать условия и сроки хранения продуктов; – рассчитывать потери при хранении. 	
МОДУЛЬ «ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА»	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; – распознавать информационные процессы в различных системах; – использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; – осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; – иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; – создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; – просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; – осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; – представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); – соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов устных опросов по темам 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1; оценка результатов по заданным критериям выполнения заданий на лабораторных занятиях; – проверка результатов самостоятельной работы 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1; – контрольные работы и оценка результатов по темам 2.1, 2.2, 2.4.1; – оценка защиты итогов самостоятельной работы по подготовленному докладу по темам 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1; – оценка результатов по решению проблемных и частично – поисковых задач;
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – различные подходы к определению понятия «информация»; – методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный; – знать единицы измерения информации; – назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов по заданным критериям выполнения самостоятельных внеаудиторных заданий по темам 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1; – оценка защиты итогов самостоятельной работы по подготовленному докладу по темам 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1;

<p>деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; – использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; – назначение и функции операционных систем. 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов по решению проблемных и частично-поисковых задач по темам 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1; – контрольные работы и оценка результатов по темам 2.1, 2.2, 2.4.1; – тестирование и оценка результатов по темам 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1; – оценка результатов по решению проблемных и частично – поисковых задач.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------