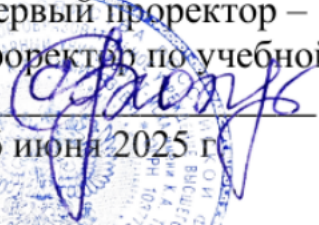




МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе

 Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	-основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
В т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (4 семестр)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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		14	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	2	
Тема 1.3. Информационные	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных		ОК 01-07, 09, 10

системы	информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		
	Практическое занятие № 1 Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	4	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		20	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Практическое занятие № 2 Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.4
	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).		
	Практическое занятие № 3 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		
	Практическое занятие № 4 Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10

Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Практическое занятие № 5 Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. 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.		
	Практическое занятие № 6 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		8	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	Практическое занятие № 7 Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
Тема 3.2	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10

Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие № 8 Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет		-	
Всего:		42	

ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные учебные издания

1. Информационные технологии в юридической деятельности : учебник для среднего профессионального образования / П. У. Кузнецов [и др.] ; под общей редакцией П. У. Кузнецова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18194-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев,

Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>

4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

Дополнительные учебные издания

5. Торадзе, Д. Л. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Л. Торадзе. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15282-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru>

Интернет-ресурсы

6. Федеральный портал «Российское образование» Режим доступа: <http://www.edu.ru>

7. Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru

8. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» - <https://cyberleninka.ru/>

9. Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - <https://e.lanbook.com/books>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Знать: -основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - опрос устный; - тестирование; - выполнение практической работы. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: 4 семестр – дифференцированный зачет Метод проведения промежуточной аттестации 4 семестра: выполнение комплексного задания

-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	
---	--

Уметь:

-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	
---	--

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Форма промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет (4 семестр)

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

1.3. Контрольно-оценочные средства

1.3.1 Задание:

1. Ответить на один вопрос.
2. Выполнить практическое задание.

Примерные вопросы собеседования

1. Основные понятия и определения: информация, данные, знания, информационная система, информационная среда, информационные технологии
2. Классификация информационных систем

3. Классификация персональных компьютеров
4. Средства информационных технологий: аппаратные средства
5. Средства информационных технологий: периферийное оборудование
6. Базовое программное обеспечение: операционные системы, сервисные программы, программы технического обслуживания, инструментальное ПО
7. Прикладное программное обеспечение, типы прикладного ПО
8. Операционные системы семейства Windows
9. Текстовый редактор MSWord. Возможности текстового редактора
10. Основные работы текстового редактора MSWord
11. Программа вычислений электронных таблиц MicrosoftExcel
12. Особенности экранного интерфейса программы MicrosoftExcel
13. Вычислительные возможности Microsoft Excel
14. Основные понятия автоматизированной обработки информации.
15. Автоматизированное рабочее место: понятие, основные принципы, требования, структура.
16. Направления автоматизации землеустроительной деятельности.
17. Компоненты вычислительной сети
18. Сравнительная характеристика топографических информационных систем
19. Принципы эксплуатации топографических информационных систем
20. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.
21. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа
22. Принципы записи и считывания информации.
23. Гибридные системы поиска информации в сети Интернет.
24. Понятие файла. Файловый принцип хранения данных. Операции с файлами. Типы файлов.
25. Защита файлов и управление доступом к ним.
26. Основные понятия информационных технологий и их классификация и роль в обработке землеустроительной информации.

Примерные практические задания:

1. Задание 1. Создать в Word текст из нескольких абзацев; первый символ первого абзаца оформить как буквицу, используя разные способы:
 - а) с обтеканием текста;
 - б) без обтекания текста;
 - в) устанавливая различные шрифты для буквицы.Сохранить результат в своей папке в файле с именем БУКВИЦА.

В. Шекспир
Сонет 66

Измучаясь всем, я умереть хочу,
Тоска смотреть, как маятся бедняк,
И как шутя живет богачу,
И доверять, и попадать впросак:
И наблюдать, как наглость лезет в свет,

И честь девичья катится ко дну,
И знать, что ходу совершенствам нет,
И видеть мощь у немоши в плену,
И вспоминать, что мысли замкнут рот,
И разум сносит глупости хулу,
И прямодушье простотой сливет,
И доброта прислуживает злу.

Измучаясь всем, не стал бы жить и дня,
Но другу трудно будет без меня.
(Перевод Б. Пастернака)

Задание 2. Оформите текст по образцу, разбейте его на страницы, составьте автособираемое оглавление. Сохраните документ под именем Пряности в своей папке.

Пряноароматические овощи

Такие овощи выращиваются в огороде и используются для приготовления блюд, чтобы придать им аромат. Биологическая ценность таких овощей не столь важна, однако многие из них обладают лечебными свойствами. К наиболее распространенным видам пряноароматических овощей, которые можно вырастить в огороде, относятся укроп, анис, мята, фенхель и т.д.

Укроп

Укроп выращивают для получения молодой зелени, которую используют как в свежем, так и в консервированном виде. В укропе содержится витамин С и эфирные масла. Он возбуждает аппетит, обладает мочегонными свойствами и устраняет пучение живота.

Анис

Анис используется в медицине многие тысячелетия. Семена или эфирные масла аниса - составной компонент лекарств против кашля и простуды. В значительной степени он употребляется при изготовлении кондитерских изделий, печенья, при консервировании овощей и производстве ликеров. Аналогичными свойствами обладает и фенхель, который легче выращивать, а по своим качествам он не уступает анису.

Мелисса

Лимонный привкус и аромат мелиссы лекарственной определяют сферу использования этого растения: там, где требуется лимонная цедра или лимонный сок. В листьях мелиссы содержатся эфирные масла и дубильные вещества. С помощью мелиссы ароматизируют уксус, майонез, мясные блюда, салаты, супы и соусы. Лечебные свойства у мелиссы аналогичны мяте: мелисса предотвращает вздутие кишечника, снижает давление и снимает мигрень. Из свежих и сушеных листочков готовят превосходный освежающий чай.

Мята

Сушеные листья мяты перечной используют при приготовлении самых различных блюд. Она вызывает аппетит, устраняет пучение живота, оказывая тем самым благотворное воздействие на весь пищеварительный тракт, а также устраняет желудочные боли. Мята используется в виде лечебного чая (отваров) прежде всего при заболеваниях печени и желчного пузыря.

Фенхель

Фенхель (укроп аптечный) - распространенная приправа. Помимо использования в домашнем хозяйстве, он применяется в пищевой промышленности при выпечке печенья и кондитерских изделий. Эфирные масла, содержащиеся в фенхеле, благотворно действуют на пищеварительный

тракт.

Задание 3. Создайте таблицу по образцу и произведите расчеты в Word:

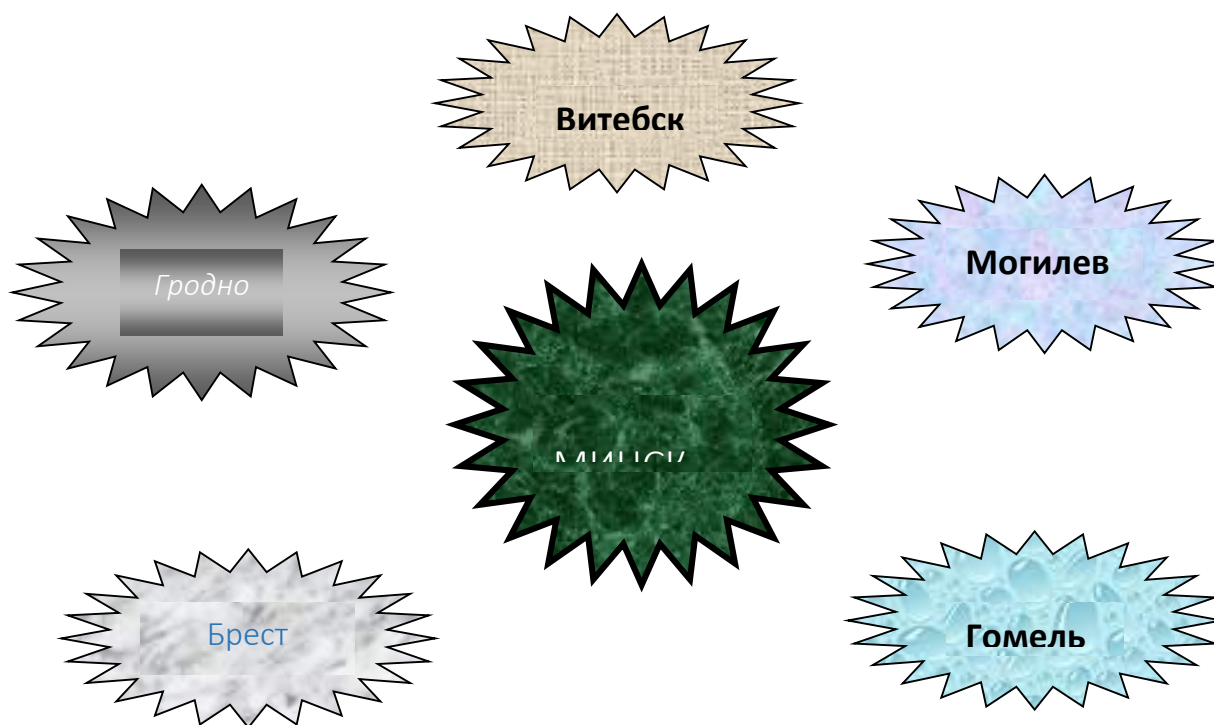
№	Наименование	Цена	Кол-во	сумма	ндс
1	<i>Тетрадь</i>	25	<u>10</u>		
2	<i>Ручка</i>	10	<u>2</u>		
3	<i>Ластик</i>	16	<u>2</u>		
4	<i>Штрих</i>	46	<u>1</u>		
5	<i>Альбом</i>	33	<u>3</u>		

Задание 4. Создать в текстовом редакторе Word документ по предлагаемому образцу, используя:

- различные подходящие типы автофигур;
- настройте у 3 фигур тень;
- различные типы и цвета линий и цвета заливки.

Результат работы сохранить в своей папке в файле с именем Областные_города_Беларуси.

Областные города Беларуси



Задание 5. Создайте таблицу учета выручки от продажи мороженого фирмы «ПИНГВИН» в Excel, если известно, что фирма торгует по пяти округам города только в летние месяцы.

Продажа мороженого фирмой ПИНГВИН в летний период.

Район/месяц	Июнь	Июль	Август	Всего по округ	% выручки
Центральный	2500,65р.	1200,35р.	2400,50р		
Западный	2100,10р.	1001,00р.	2345,00р		
Южный	4000,68р.	3500,00р.	3409,00р		
Восточный	3100,00р.	2100,00р.	1090,30р		
Северный	980,00р.	700,00р.	1300,20р		
	Всего за месяц			Общая выручка	

Постройте диаграмму, отображающую вклад каждого округа в общую выручку. У диаграммы расположите легенду справа, настройте контур легенды и заливку; залейте область построения. Сохраните документ в свою папку под именем Пингвин.

Задача 6. По столбцам J, K, L построить линейную диаграмму (Мастер диаграмм Нестандартные Гладкие графики ...) физической, эмоциональной и интеллектуальной совместимости.

Суммарные биоритмы		
ФИЗ	ЭМО	ИНТ
=C4+G4	=D4+H4	=E4+I4
=C5+G5	=D5+H5	=E5+I5
=C6+G6	=D6+H6	=E6+I6
=C7+G7	=D7+H7	=E7+I7
=C8+G8	=D8+H8	=E8+I8
=C9+G9	=D9+H9	=E9+I9
=C10+G10	=D10+H10	=E10+I10
=C11+G11	=D11+H11	=E11+I11
=C12+G12	=D12+H12	=E12+I12
=C13+G13	=D13+H13	=E13+I13
=C14+G14	=D14+H14	=E14+I14
=C15+G15	=D15+H15	=E15+I15
=C16+G16	=D16+H16	=E16+I16
=C17+G17	=D17+H17	=E17+I17
=C18+G18	=D18+H18	=E18+I18
=C19+G19	=D19+H19	=E19+I19
=C20+G20	=D20+H20	=E20+I20
=C21+G21	=D21+H21	=E21+I21

1.3.2. Критерии оценки

	Критерии оценки к теоретическому заданию	Баллы за критерии оценки
		Максимальный балл – 2 балла
1	- демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически верно излагает материал; - дает точное определение и истолкование основных понятий; - при ответе демонстрирует самостоятельность суждений, приводит верные аргументы, делает правильные выводы; - правильно и обстоятельно отвечает на сопутствующие вопросы.	2,0
2	- демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала;	1,0

	- в основном правильно, без изменения основной сути грамотно и логически верно излагает материал; - допускает несущественные неточности при определении и истолковании основных понятий; - при ответе демонстрирует самостоятельность суждений, приводит верные аргументы, верно, но с незначительными ошибками делает выводы; - правильно, но совершая незначительные ошибки, отвечает на сопутствующие вопросы.	
3	-раскрывает основное содержание учебного материала, но обнаруживаются существенные пробелы в понимании программного материала - неполно, нарушая последовательность излагает материал; - допускает ошибки в определении и истолковании основных понятий; - при ответе демонстрирует самостоятельность суждений, приводит частично верные аргументы, отдельные выводы нельзя считать верными и обоснованными; - студент испытывает значительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы.	0,5
4	- не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; - не знает или дает неверное определение и истолкование основных понятий - не может привести верные аргументы, делает неправильные выводы; - неверно отвечает на сопутствующие вопросы.	0
	ИТОГО	2

	Критерии оценки практических заданий	Баллы за критерии оценки
	Критерии оценки практических задач 1-4	Максимальный балл- 3 балла
1	Правильно выбрано выравнивание текста	0,3
2	Правильно выбрано выравнивание заголовка	0,3
3	Соблюдены все начертания для заголовка	0,3
4	Выдержан шрифт для текста	0,3
5	Выдержан кегль для текста	0,3
6	Выдержано начертание для текста	0,3
7	Правильно написан текст документа	0,3
8	Правильно заданы отступы (слева и после абзаца)	0,3
9	Правильно задан между строчный интервал	0,3
10	Правильно сохранен документ (задано верное имя и выбрана нужная папка)	0,3
	ИТОГО	3
	Критерии оценки практических задач 5-6	Максимальный балл- 3 балла
1	Правильно оформлен заголовок таблицы (гарнитура, кегль, начертание, выравнивание, расположен в объединенных ячейках)	0,6
2	Правильно оформлена таблица (объединение ячеек, шрифт, кегль, начертание, выравнивание)	0,6
3	Правильно произведен расчет по формулам	0,6
4	Правильно выбрано формат ячеек	0,6
5	Правильно построены диаграммы	0,6
	ИТОГО	3