

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**ОПо. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Красноярск, 2023

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик:

Лавренков Семен Сергеевич., преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |   |
|--|---|
| 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....                              | 4 |
| 2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ..... | 5 |
| 3 ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ .....                     | 5 |
| 4 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ .....                           | 7 |

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы, по программе учебной дисциплины ОПо. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности предназначены для обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение программы учебной дисциплины ОПо. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, помимо приобретения теоретических знаний и практических умений в ходе аудиторных занятий, предполагает организацию и проведение самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся определяется содержанием программы учебной дисциплины ОПо.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, выполняется обучающимися вне учебных занятий по заданию преподавателя без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа направлена на освоение обучающимися следующих результатов обучения согласно ФГОС профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требованиям рабочей программы учебной дисциплины ОПо.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

|        |  |
|--------|--|
| умения | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;<br>обрабатывать текстовую и табличную информацию;<br>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;<br>обеспечивать информационную безопасность;<br>применять антивирусные средства защиты информации;<br>осуществлять поиск необходимой информации |
| знания | основные понятия автоматизированной обработки информации;<br>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;<br>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;<br>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;<br>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;<br>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности   |

Внеаудиторная самостоятельная работа формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

| Код   | Наименование общих компетенций  |
|-------|---|
| ОК 1  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 2  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК 3  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 4  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК 5  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК 6  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 7  | 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   |

|            |  |
|------------|--|
| ОК 11      | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |
| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
| 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  |

## 2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критериями оценок результатов самостоятельной работы являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических, ситуационных задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;
- уровень самостоятельности студента при выполнении СР.

В соответствии с программой учебной дисциплины ОПо. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на самостоятельную работу обучающихся выделено 5 академических часов.

Задания из перечня самостоятельных работ обучающиеся выполняют индивидуально при консультационно-координирующей помощи преподавателя.

Основная цель самостоятельной работы обучающихся состоит в овладении фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Задачами организации самостоятельной работы обучающихся являются:

- развитие способности работать самостоятельно, формирование самостоятельности мышления и принятия решений;
- развитие активности и познавательных способностей обучающихся, развитие исследовательских умений;
- стимулирование самообразования и самовоспитания;
- развитие способности планировать и распределять свое время.

## 3 ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

| Раздел, тема   | Формы и виды самостоятельной работы                   | Ход выполнения  | Кол-во часов | Сроки выполнения и сдачи работы |
|--|---|---|--------------|---------------------------------|
| <b>2 курс</b>  |   |   |              |                                 |
| Раздел 1. Средства информационно-коммуникационных технологий | Составление калькуляции блюда средствами программы MS | Выбрать любое блюдо по желанию. Определить состав продуктов используемых при приготовлении. Определить цену и вес продуктов | 1            | Ноябрь                          |

|   |  |   |   |         |
|---|--|---|---|---------|
|   | Excel  | используемых при приготовлении. Рассчитать сумму готового продукта с помощью встроенных формул в программе MS Excel. Оформить в соответствии с требованиями. Сдать готовую работу на проверку в электронном виде.   |   |         |
|   | Создание электронной презентации   | Выбрать любое блюдо по желанию. Изучить порядок приготовления данного блюда. Подобрать изображения и картинки отражающие суть презентации. Оформить презентацию по требованиям оформления презентации. Защитить выполненную работу  | 1 | Январь  |
| Раздел 2. Специализированное прикладное программное обеспечение | Разработка меню с учетом потребностей различных категорий потребителей   | Выбрать категорию потребителей. Определить блюда которые будут входить в меню. Внести сведения в программу MS Excel. Рассчитать используя формулы калорийность продуктов. Рассчитать общее количество калорий. Оформить в соответствии с требованиями. Сдать работу в электронном виде. | 1 | Декабрь |
| Раздел 3. Интернет ресурсы в профессиональной деятельности      | Реферат по заданной теме<br>Индивидуальные задания   | Выбрать тему реферата. Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему реферата. Составить содержание реферата, раскрывающее тему. Оформить реферат по требованиям оформления рефератов. Защитить выполненную работу   | 1 | Февраль |
|   | Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд» | Используя Интернет ресурсы найти информацию по теме. Подобрать изображения и картинки отражающие суть презентации. Оформить презентацию по требованиям оформления презентации. Защитить выполненную работу  | 1 | Апрель  |
| Итого   |  |   | 5 |         |

## **4 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТ**

### **Требования к оформлению рефератов и сообщений**

#### **Оформление реферата (сообщения):**

1. Формулирование темы. Тема должна быть не только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию.
2. Подбор и изучение основных источников по теме (не менее 8-10 источников для реферата, 2-3 источника для сообщения).
3. Составление библиографии.
4. Обработка и систематизация информации.
5. Разработка плана реферата.
6. Написание реферата.
7. Публичное выступление с результатами исследования.

#### **Содержание реферата (сообщения) должно отражать:**

1. Знание современного состояния проблемы;
2. Обоснование выбранной темы;
3. Использование известных результатов и фактов;
4. Полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой;
5. Актуальность поставленной проблемы;
6. Материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

#### **Компоненты содержания:**

1. Титульный лист.
2. План-оглавление (в нем последовательно излагаются название пунктов реферата, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется ее значимость и актуальность выбранной темы, указывается цель и задачи реферата, дается анализ использованной литературы).
4. Основная часть (каждый раздел, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из её сторон, логически является продолжением предыдущего, даются все определения понятий, теоретические рассуждения, исследования автора или его изучение проблемы).
5. Заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме реферата, предлагаются рекомендации).
6. Список литературы (в соответствии со стандартами).

#### **Требования к оформлению реферата (сообщения):**

1. Работа оформляется на белой бумаге (формат А4) на одной стороне листа.
2. На титульном листе указывается Ф.И.О. автора, название образовательного учреждения, тема реферата, Ф.И.О. преподавателя (приложение № 1)
3. Обязательно в реферате должны быть ссылки на используемую литературу.
4. Должна быть соблюдена последовательность написания библиографии.
5. Приложения: чертежи, рисунки, графики оформляются черной пастой. Они не входят в общий объем работы
6. Объем реферата: 10-15 листов машинописного текста (без учета титульного листа, списка ключевых слов, содержания, списка использованных источников и приложений).

### Критерии оценивания реферата:

| Активность                                 | Своевременность и успешность выполнения реферата (сообщения) | Качество усвоенного материала                    | Творческая составляющая                                   | Перевод баллов в оценку   |
|--|--|--|---|---|
| Посещение занятий без пропусков – 10баллов | Своевременно выполнена работа- 10 баллов                     | Точность выполнения работы – 10 баллов           | Защита работы аудиторно – 20 баллов                       | 70 б – оценка «5»<br>40-60 б – оценка «4»<br>30 баллов – оценка «3»<br>Менее 20 баллов – оценка «2» |
|  | Досрочно выполненная работа – 20 баллов                      | Эстетичность выполнения работы – 10 баллов       | Защита своей работы персонально – 10 баллов               |   |
|  | Не своевременно выполнена работа – 0 баллов                  | Полное содержание выполненной работы – 10 баллов | Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов |   |

### Требования к оформлению презентаций

#### Общие требования к презентации:

- 1) Образец оформления презентации в приложении № 2
- 2) Презентация не должна быть меньше 10 слайдов
- 3) Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

#### Требования к оформлению презентации:

##### 1. Оформление слайдов

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Стиль</b>                | а) Соблюдайте единый стиль оформления<br>б) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.<br>в) Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).   |
| <b>Фон</b>                  | Для фона предпочтительны холодные тона   |
| <b>Использование цвета</b>  | а) На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.<br>б) Для фона и текста используйте контрастные цвета.<br>в) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).<br>г) Таблица сочетаемости цветов в приложении. |
| <b>Анимационные эффекты</b> | а) Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.<br>б) Не стоит злоупотреблять различными анимационными  |



|  |   |
|--|---|
|  | эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. |
|--|---|

## 2. Представление информации

|  |  |
|--|--|
| <b>Содержание информации</b>               | а) Используйте короткие слова и предложения.<br>б) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.<br>в) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.  |
| <b>Расположение информации на странице</b> | а) Предпочтительно горизонтальное расположение информации.<br>б) Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.<br>в) Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.           |
| <b>Шрифты</b>                              | а) Для заголовков – не менее 24.<br>б) Для информации не менее 18.<br>в) Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.<br>г) Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. |
| <b>Способы выделения информации</b>        | Следует использовать:<br>а) рамки; границы, заливку;<br>б) штриховку, стрелки;<br>в) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.   |
| <b>Объем информации</b>                    | а) Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации.   |
| <b>Виды слайдов</b>                        | Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:<br>► с текстом;<br>► с таблицами;<br>► с диаграммами.   |

### Критерии оценивания презентации:

| Активность                                 | Своевременность и успешность выполнения презентации | Качество усвоенного материала              | Творческая составляющая                     | Перевод баллов в оценку   |
|--|---|--|---|---|
| Посещение занятий без пропусков – 10баллов | Своевременно выполнена работа- 10 баллов            | Точность выполнения работы – 10 баллов     | Защита работы аудиторно – 20 баллов         | 70 б – оценка «5»<br>40-60 б – оценка «4»<br>30 баллов – оценка «3»<br>Менее 20 баллов – оценка «2» |
|  | Досрочно выполненная работа – 20 баллов             | Эстетичность выполнения работы – 10 баллов | Защита своей работы персонально – 10 баллов |   |
|  | Не своевременно                                     | Полное                                     | Оформление                                  |   |

|  |                                |  |   |  |
|--|--------------------------------|--|---|--|
|  | выполнена работа<br>– 0 баллов | содержание<br>выполненной<br>работы – 10<br>баллов | своей работы<br>несколькими<br>способами – 20<br>баллов |  |
|--|--------------------------------|--|---|--|

### Требования к оформлению расчетов

#### Общие требования к расчетам:

- 1) Образец оформления калькуляции в приложении № 3
- 2) Расчет оформляется в программе MS Excel
- 3) Все расчеты проводятся с использованием встроенных формул.
- 4) Дизайн эргономические требования: цветовое оформление, наименование листов, цвет текста, выделение важных сведений.

#### Требования к оформлению расчетов:

##### 1. Оформление расчетов

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Стиль</b>               | а) Соблюдайте единый стиль оформления<br>б) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от содержания.<br>с) Используйте встроенные стили оформления таблиц |
| <b>Границы</b>             | Используйте различные виды границ для выделения информации  |
| <b>Использование цвета</b> | Для фона и текста используйте контрастные цвета.  |
| <b>Форматы и формулы</b>   | а) Для всех данных используйте соответствующие форматы.<br>б) Для расчетов пользуйтесь встроенными формулами.   |

##### 2. Представление информации

|  |   |
|--|---|
| <b>Содержание информации</b>               | а) Используйте короткие слова и предложения.<br>б) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.<br>с) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.   |
| <b>Расположение информации на странице</b> | а) Заголовки столбцов выравниваются по центру.<br>б) Наиболее важная выделяется полужирным шрифтом.   |
| <b>Шрифты</b>                              | а) Для заголовков – не менее 16.<br>б) Для информации не менее 14.<br>с) Нельзя смешивать разные типы шрифтов на одном листе.<br>д) Для выделения информации следует использовать полужирный шрифт, курсив или подчеркивание. |
| <b>Способы выделения информации</b>        | Следует использовать:<br>а) рамки; границы, заливку;<br>б) штриховку, стрелки;<br>с) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.  |

#### Критерии оценивания расчетов:

|            |                              |                     |                         |                         |
|------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| Активность | Своевременность и успешность | Качество усвоенного | Творческая составляющая | Перевод баллов в оценку |
|------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|

|  | выполнения расчета                          | материала  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| Посещение занятий без пропусков – 10баллов | Своевременно выполнена работа- 10 баллов    | Точность выполнения работы – 10 баллов           | Защита работы аудиторно – 20 баллов                       | 70 б – оценка «5»<br>40-60 б – оценка «4»<br>30 баллов – оценка «3»<br>Менее 20 баллов – оценка «2» |
|  | Досрочно выполненная работа – 20 баллов     | Эстетичность выполнения работы – 10 баллов       | Защита своей работы персонально – 10 баллов               |   |
|  | Не своевременно выполнена работа – 0 баллов | Полное содержание выполненной работы – 10 баллов | Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов |   |

### **Требования к оформлению рекламной продукции**

#### **Общие требования к оформлению рекламной продукции:**

- 1) Образец оформления плана работы в приложении № 4
- 2) Рекламный буклет оформляется в программе MS Publisher.
- 3) Дизайн-эргономические требования: цветовое оформление, цвет текста, выделение важных сведений.

#### **Рекомендации к оформлению рекламной продукции:**

- 1) Разработать дизайн рекламного буклета.
- 2) Определить категорию услуг или товаров представляемых в рекламном буклете.
- 3) Подготовить материал для создания рекламного буклета (текстовый, графический и т.д.).
- 4) Оформить буклет используя программу MS Publisher.

#### **Критерии оценивания плана работы:**

| Активность                                 | Своевременность и успешность выполнения рекламного буклета | Качество усвоенного материала                    | Творческая составляющая                                   | Перевод баллов в оценку   |
|--|--|--|---|---|
| Посещение занятий без пропусков – 10баллов | Своевременно выполнена работа- 10 баллов                   | Точность выполнения работы – 10 баллов           | Защита работы аудиторно – 20 баллов                       | 70 б – оценка «5»<br>40-60 б – оценка «4»<br>30 баллов – оценка «3»<br>Менее 20 баллов – оценка «2» |
|  | Досрочно выполненная работа – 20 баллов                    | Эстетичность выполнения работы – 10 баллов       | Защита своей работы персонально – 10 баллов               |   |
|  | Не своевременно выполнена работа – 0 баллов                | Полное содержание выполненной работы – 10 баллов | Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов |   |

### **Требования к оформлению базы данных клиентов**

**Общие требования к базе данных:**

- 1) Образец оформления меню в приложении № 5
- 2) База данных оформляется в программе MS Access
- 3) .Дизайн-эргономические требования: цветовое оформление, наличие отчетов и запросов, логичность связи в таблицах, доступный интерфейс.

**Рекомендации по оформлению базы данных:**

1. База данных клиентов салона красоты должна содержать не менее 20 записей.
2. В таблицах должны быть отражены сведения о: ФИО, дата рождения, пол, адрес жительства, тип внешности, длина волос, цвет волос, предпочтения.
3. Создать отчет по дням рождения, запрос на клиентов с длинными русыми волосами.

**Критерии оценивания базы данных:**

| Активность                                 | Своевременность и успешность создания базы данных | Качество усвоенного материала                    | Творческая составляющая                                   | Перевод баллов в оценку   |
|--|---|--|---|---|
| Посещение занятий без пропусков – 10баллов | Своевременно выполнена работа- 10 баллов          | Точность выполнения работы – 10 баллов           | Защита работы аудиторно – 20 баллов                       | 70 б – оценка «5»<br>40-60 б – оценка «4»<br>30 баллов – оценка «3»<br>Менее 20 баллов – оценка «2» |
|  | Досрочно выполненная работа – 20 баллов           | Эстетичность выполнения работы – 10 баллов       | Защита своей работы персонально – 10 баллов               |   |
|  | Не своевременно выполнена работа – 0 баллов       | Полное содержание выполненной работы – 10 баллов | Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов |   |

**Требования к разработке меню с учетом потребностей различных категорий потребителей****Общие требования к оформлению дизайнов:**

- 1) Образец оформления меню в приложении № 6
- 2) Меню оформляется в программе MS Excel
- 3) Все расчеты проводятся с использованием встроенных формул.
- 4) .Дизайн-эргономические требования: цветовое оформление, наименование листов, , цвет текста, выделение важных сведений.

**Требования к оформлению меню:****1. Оформление меню**

|              |  |
|--------------|--|
| <b>Стиль</b> | d) Соблюдайте единый стиль оформления<br>e) Избегайте стилей, которые будут отвлекать от содержания. |
|--------------|--|

|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | f) Используйте встроенные стили оформления таблиц   |
| <b>Границы</b>             | Используйте различные виды границ для выделения информации  |
| <b>Использование цвета</b> | Для фона и текста используйте контрастные цвета.  |
| <b>Форматы и формулы</b>   | c) Для всех данных используйте соответствующие форматы.<br>d) Для расчетов пользуйтесь встроенными формулами. |

## 2. Представление информации

|  |   |
|--|---|
| <b>Содержание информации</b>               | d) Используйте короткие слова и предложения.<br>e) Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.<br>f) Заголовки должны привлекать внимание аудитории.   |
| <b>Расположение информации на странице</b> | d) Заголовки столбцов выравниваются по центру.<br>e) Наиболее важная выделяется полужирным шрифтом.   |
| <b>Шрифты</b>                              | e) Для заголовков – не менее 16.<br>f) Для информации не менее 14.<br>g) Нельзя смешивать разные типы шрифтов на одном листе.<br>h) Для выделения информации следует использовать полужирный шрифт, курсив или подчеркивание. |
| <b>Способы выделения информации</b>        | Следует использовать:<br>d) рамки; границы, заливку;<br>e) штриховку, стрелки;<br>f) рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.  |

### Критерии оценивания калькуляции:

| Активность                                 | Своевременность и успешность выполнения меню | Качество усвоенного материала                    | Творческая составляющая                                   | Перевод баллов в оценку   |
|--|--|--|---|---|
| Посещение занятий без пропусков – 10баллов | Своевременно выполнена работа- 10 баллов     | Точность выполнения работы – 10 баллов           | Защита работы аудиторно – 20 баллов                       | 70 б – оценка «5»<br>40-60 б – оценка «4»<br>30 баллов – оценка «3»<br>Менее 20 баллов – оценка «2» |
|  | Досрочно выполненная работа – 20 баллов      | Эстетичность выполнения работы – 10 баллов       | Защита своей работы персонально – 10 баллов               |   |
|  | Не своевременно выполнена работа – 0 баллов  | Полное содержание выполненной работы – 10 баллов | Оформление своей работы несколькими способами – 20 баллов |   |

**Образец титульного листа реферата**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РЕФЕРАТ**

**«(Наименование темы)»**

**Преподаватель:**

**Студент:**

**Группа:**

**КРАСНОЯРСК, 20\_\_**

Образец оформления презентации

**Слайд 1**

Тема информационного сообщения

Подготовил: ФИО студента, группа,  
специальность

Преподаватель: ФИО преподавателя

**Слайд 2**

План:

1. Заголовок 1
2. Заголовок 2
3. Заголовок 3
4. ...

**Слайд 1 – n**

Заголовок 1

Содержание информации, может содержать:  
текст, картинки, таблицы, схемы, графики,  
диаграммы, ...

**Завершающий слайд**

Литература:

1. Автор. Наименование книгу. – редакция,  
год выпуска
2. Автор. Наименование книгу. – редакция,  
год выпуска
3. Автор. Наименование книгу. – редакция,  
год выпуска
4. ...



# Образец калькуляции блюда

Унифицированная форма № ОП-1  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России  
от 25.12.98 № 132

Организация Общепит сервис  
Подразделение Магазин "Хороший вкус"  
Блюдо Берлинское пирожное

Форма по ОКУД  
по ОКПО

| Коды    |
|---------|
| 0330501 |
| 376823  |
| 00001   |
| 000031  |
|         |
|         |
|         |

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП  
Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

| Номер документа | Дата составления |
|-----------------|------------------|
| 00000000007     | 03.09.2012       |

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

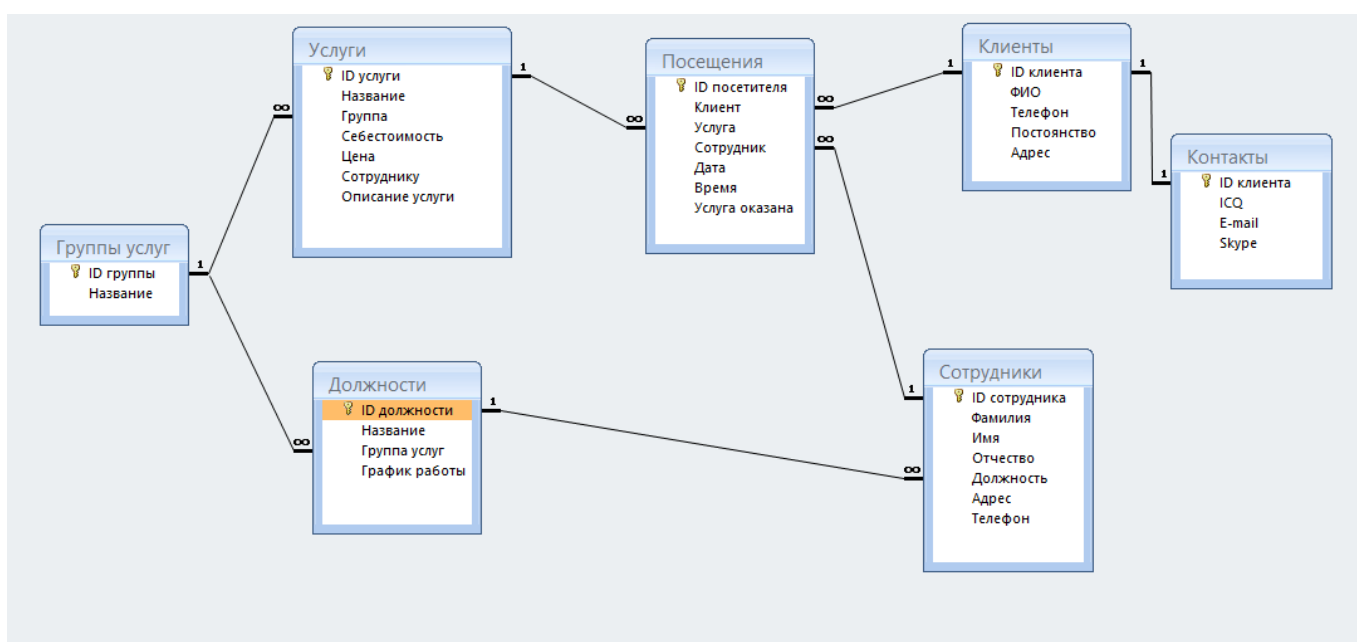
Расчет на 50 шт

| № п/п                                       | Продукты        |             | Единица измерения |             | Цена, руб. коп. | Норма брутто | Норма нетто | Сумма, руб. коп. |
|---|-----------------|-------------|-------------------|-------------|-----------------|--------------|-------------|------------------|
|   | Наименование    | Код         | Наименование      | Код по ОКЕИ |                 |              |             |                  |
| 1   | Корица молотая  | 00000000049 | г                 | 163         | 1,69            | 20,000       | 20,000      | 33,80            |
| 2   | Масло сливочное | 00000000050 | кг                | 166         | 127,12          | 0,100        | 0,100       | 12,71            |
| 3   | Мука пшеничная  | 00000000051 | кг                | 166         | 16,95           | 0,250        | 0,250       | 4,24             |
| 4   | Цедра           | 00000000052 | г                 | 163         | 4,24            | 50,000       | 50,000      | 212,00           |
| 5   | Сахар           | 00000000041 | кг                | 166         | 16,95           | 0,100        | 0,100       | 1,70             |
| 6   | Яйцо            | 00000000053 | шт                | 796         | 21,19           | 6,000        | 6,000       | 127,14           |
| Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. |                 |             |                   |             |                 |              |             | 391,59           |
| Стоимость одной порции, руб. коп.           |                 |             |                   |             |                 |              |             | 7,83             |
| Выход в готовом виде, грамм                 |                 |             |                   |             |                 |              |             | 500              |
| Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.      |                 |             |                   |             |                 |              |             | 100,00           |
| Сумма наценки, руб. коп.                    |                 |             |                   |             |                 |              |             | 92,17            |
| Процент наценки, %                          |                 |             |                   |             |                 |              |             | 1 177,14         |

Образец рекламного буклета

|   |  |  |
|---|--|--|
|  <p><b>Кейтеринг</b></p> <p>«Пан Марципань» предлагает выездное ресторанное обслуживание фуршетов, пикников, корпоративных мероприятий и торжественных банкетов на работе, дома, на природе. Уровень организации оставит незабываемые впечатления, а угощения порадуют непревзойденным вкусом и качеством.</p>       | <p>Добро пожаловать в мир<br/>«Марципана»</p>  <p>г. Житомир, ул. Б. Бердичевская, 55<br/>тел./факс: (0412) 34-24-33, 43-86-48<br/>время работы: с 8.00 до 23.00<br/><a href="http://www.marcipantz.com.ua">www.marcipantz.com.ua</a></p> <p>Т&amp;К</p>  |    |
|  <p><b>Кофейня-кондитерская</b></p> <p>Кофейня-кондитерская «Пан Марципань» - единственная в Житомире, где можно ощутить непревзойденный аромат и вкус кофе Bristol Tiziano, отведав высокопрофессиональные кондитерские лакомства и настоящий марципан ручной работы, изготовленный по оригинальной рецептуре.</p> |  <p><b>Ресторан</b></p> <p>«Пан Марципань» - это современный ресторан высокой культуры и образцового обслуживания, где царит радужная и уютная атмосфера. Разнообразная и изысканная кухня из натуральных продуктов без консервантов и пищевых добавок удивит самого взыскательного клиента.</p> |  <p><b>Линия быстрого питания</b></p> <p>В будние дни, с 8 до 17 часов, к вашим услугам линия быстрого питания. Широкий выбор горячих блюд, холодных закусок, салатов и эксклюзивных десертов удовлетворят самого требовательного гурмана. В разработке блюд учтены врачебно-диетологические рекомендации по сбалансированности питания.</p> |

## Образец базы данных



| Услуги     |   |            |           |            |    | Клиенты    |             |            |               |                    |
|------------|---|------------|-----------|------------|----|------------|-------------|------------|---------------|--------------------|
| Код услуги | Наименование                              | Стоимость  | Номер Зал | Тип услуги | Ще | КодКлиента | Фамилия     | Имя        | Отчество      | Контактный телефон |
| 100        | Стрижка простая                           | 350,00р.   | 200       | 300        |    | 1          | Киприянов   | Юлий       | Севастьянович | 8-902-210-24-26    |
| 101        | Стрижка модельная с мытьем, сушкой        | 600,00р.   | 200       | 300        |    | 2          | Грабарь     | Анастасия  | Яновна        | 8-921-108-45-79    |
| 102        | Стрижка усов и бороды                     | 150,00р.   | 200       | 300        |    | 3          | Цирульников | Денис      | Карлович      | 8-911-457-99-99    |
| 103        | Тонирование седины                        | 1 000,00р. | 200       | 301        |    | 4          | Заболотный  | Адам       | Кондратович   | 8-902-215-48-79    |
| 104        | Мелирование                               | 800,00р.   | 200       | 301        |    | 5          | Нестерова   | Алина      | Романовна     | 8-902-210-56-49    |
| 105        | Маникюр мужской классический              | 450,00р.   | 200       | 302        |    | 6          | Тимофеева   | Раиса      | Петровна      | 8-921-154-62-56    |
| 106        | Маникюр мужской европейский               | 450,00р.   | 200       | 302        |    | 7          | Губанов     | Николай    | Артемиевич    | 8-902-215-46-73    |
| 107        | Маникюр SPA                               | 850,00р.   | 200       | 302        |    | 8          | Жарыхина    | Берта      | Тимофеевна    | 8-911-456-32-14    |
| 108        | Полировка ногтей                          | 200,00р.   | 200       | 302        |    | 9          | Шаломенцев  | Юрий       | Тихонович     | 8-902-210-65-43    |
| 109        | Массаж рук до локтя                       | 400,00р.   | 200       | 302        |    | 10         | Ипатьева    | Яна        | Яновна        | 8-921-163-32-28    |
| 110        | Педикюр мужской классический              | 1 000,00р. | 200       | 302        |    | 11         | Шапиро      | Алиса      | Феликсовна    | 9-920-210-58-09    |
| 111        | Массаж ног с питательным кремом           | 350,00р.   | 200       | 302        |    | 12         | Лебединцев  | Кондратий  | Филиппович    | 8-980-950-60-90    |
| 112        | Маска кремовая по типу кожи (30 мин)      | 600,00р.   | 200       | 303        |    | 13         | Искрицкий   | Афанасий   | Игнatieвич    | 8-906-650-48-98    |
| 113        | Комплексный уход за лицом                 | 1 200,00р. | 200       | 303        |    | 14         | Гарф        | Степан     | Сигизмундович | 9-808-070-12-20    |
| 114        | Массаж лица                               | 600,00р.   | 200       | 303        |    | 15         | Косорукова  | Вероника   | Виталиевна    | 9-632-564-05-02    |
| 115        | Стрижка волос ножницами с мытьем и сушкой | 700,00р.   | 201       | 300        |    | 16         | Нарыкова    | Юлия       | Иларионовна   | 9-565-326-23-31    |
| 116        | Стрижка волос бритвой                     | 800,00р.   | 201       | 300        |    | 17         | Поветникова | Яна        | Евгениевна    | 9-506-578-73-00    |
| 117        | Стрижка челки                             | 200,00р.   | 201       | 300        |    | 18         | Кокорев     | Константин | Модестович    | 9-980-970-50-65    |
| 118        | Стрижка кончиков волос                    | 300,00р.   | 201       | 300        |    | 19         | Еськова     | Оксана     | Федоровна     | 9-870-506-20-02    |
| 119        | Укладка волос феном                       | 700,00р.   | 201       | 300        |    | 20         | Ковалёва    | Алиса      | Станиславовна | 8-809-804-01-17    |
| 120        | Свадебная прическа                        | 1 000,00р. | 201       | 300        |    |            |             |            |               |                    |
| 121        | Плетение колоска или косички              | 200,00р.   | 201       | 300        |    |            |             |            |               |                    |
| 122        | Перманентная завивка волос                | 1 500,00р. | 201       | 300        |    |            |             |            |               |                    |
| 123        | Прикрепление трессов                      | 350,00р.   | 201       | 300        |    |            |             |            |               |                    |

## Образец меню

| День: День 3        |   |                 |                     |       |          |                               |              |        |       |                          |       |  |  |
|---------------------|---|-----------------|---------------------|-------|----------|-------------------------------|--------------|--------|-------|--------------------------|-------|--|--|
| Категория: Учащиеся |   |                 |                     |       |          |                               |              |        |       |                          |       |  |  |
| № рец.              | Прием пищи, наименование блюда                | Масса порции, г | Пищевые вещества, г |       |          | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |        |       | Минеральные вещества, мг |       |  |  |
|                     |   |                 | жиры                | белки | углеводы |                               | B1           | B2     | C     | Ca                       | Fe    |  |  |
|                     | ЗАВТРАК                                       |                 |                     |       |          |                               |              |        |       |                          |       |  |  |
| 71                  | Каша пшенная с тыквой                         | 250             | 13.15               | 9.23  | 36.1     | 300.7                         | 0.125        | 0.225  | 5.125 | 245.375                  | 1.15  |  |  |
| 130                 | Кофейный напиток витаминизированный на молоке | 200             | 5.04                | 4.58  | 21.5     | 145.34                        | 0.12         | 0.3    | 7.36  | 190.62                   | 0.14  |  |  |
| 147                 | Хлеб пшеничный                                | 50              | 1.07                | 3.07  | 20.93    | 107.21                        |              |        |       |                          |       |  |  |
|                     | ЗАВТРАК 2                                     |                 |                     |       |          |                               |              |        |       |                          |       |  |  |
| 134                 | Сок фруктовый или овощной витаминизированный  | 200             | 0.2                 | 1.    | 20.2     | 92                            | 0.02         | 0.02   | 4.    | 14.                      | 2.8   |  |  |
|                     | ОБЕД  |                 |                     |       |          |                               |              |        |       |                          |       |  |  |
| 9                   | Салат зеленый с растительным маслом           | 60              | 4.31                | 0.84  | 1.29     | 47.3                          | 0.018        | 0.042  | 6.318 | 43.242                   | 0.336 |  |  |
| 37                  | Суп гороховый вегетарианский                  | 250             | 0.6                 | 7.15  | 20.15    | 127.35                        | 0.25         | 0.075  | 5.325 | 59.8                     | 2.65  |  |  |
| 49                  | Гренки для супов                              | 60              | 0.96                | 9.12  | 58.32    | 285.6                         | 0.132        | 0.036  | 0.    | 24.                      | 1.32  |  |  |
| 58                  | Пюре картофельное                             | 180             | 5.62                | 3.91  | 9.65     | 148.68                        | 0.126        | 12.636 | 3.762 | 66.096                   | 0.882 |  |  |
| 88                  | Котлеты рыбные любительские                   | 80              | 2.49                | 17.88 | 4.77     | 109.3                         | 0.024        | 0.152  | 0.496 | 49.456                   | 0.472 |  |  |
| 126                 | Компот из сухофруктов                         | 200             | 0.                  | 1.04  | 26.96    | 107.44                        | 0.02         | 0.04   | 0.8   | 41.14                    | 0.68  |  |  |
| 148                 | Хлеб ржаной                                   | 50              | 0.5                 | 3.    | 22.17    | 94.5                          |              |        |       |                          |       |  |  |
|                     | ПОЛДНИК                                       |                 |                     |       |          |                               |              |        |       |                          |       |  |  |
| 123                 | Кисломолочный напиток                         | 200             | 6.4                 | 5.6   | 8.2      | 118.                          | 0.06         | 0.34   | 1.4   | 240.                     | 0.2   |  |  |
| 141                 | Оладьи с яблоками                             | 80              | 3.96                | 5.8   | 27.02    | 160.84                        | 0.112        | 0.128  | 1.448 | 60.56                    | 1.162 |  |  |
| 144                 | Яблоки  | 100             | 0.41                | 0.41  | 10.09    | 45.32                         | 0.           | 0.02   | 16.69 | 16.48                    | 0.206 |  |  |