

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушаков
пр. № 2180/д от 08.09.15г

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушаков

пр. № 2220/д от 31.08.16г

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушаков

пр. № 2340/д от 30.08.17г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Уфимский торгово-
экономический колледж»

Т.О.Якимова

«29» августа 2014г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии
в профессиональной деятельности

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель: преподаватель: Дунюшкин А.В.

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18
5.ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в подготовке по программе 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Обязательная часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК 6.5 Вести утверждённую учетно-отчетную документацию

на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 (78+ 72 *вариатив*),

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 (48 + 52 *вариатив*);

-самостоятельной работы обучающегося 50 (30+ 20 *вариатив*).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150 (78 + 72 <i>вариатив</i>)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100(48 + 52 <i>вариатив</i>)
в том числе:	
лекций	20 (12 + 8 <i>вариатив</i>)
практические занятия	80 (36 + 44 <i>вариатив</i>)
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	50 (30 + 20 <i>вариатив</i>)
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
Создание архивных файлов, защищенных файлов электронной подписью.	6+4 <i>вариатив</i>
Подготовка текстовых документов различных форматов.	4+6 <i>вариатив</i>
Создание презентаций с мультимедиа файлами	4+4 <i>вариатив</i>
Составление таблиц, схем, дидактического материала.	8+2 <i>вариатив</i>
Создание и анализ баз данных.	8+4 <i>вариатив</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта – 2 семестр</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Основные понятия автоматизированной обработки информации, методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.	2	1
Раздел 1. <i>Организация управления предприятием общественного питания с использованием технологий профессионально ориентированных информационных систем.</i>		106 70+36- вариантив	
Тема 1.1. Технические средства информационных технологий, состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникаци-	Содержание учебного материала	2	3
	Общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Локальная сеть. Глобальная сеть Интернет.		
	Практическое занятие	2	
	Создание электронной подписи как метод защиты информации. Осуществление контроля права доступа к информации. Правовые аспекты информационных технологий.		
	Самостоятельная работа	4	

онных технологий в профессиональной деятельности;	На основе изученного теоретического материала произвести архивирование файлов и папок программами - архиваторами ZIP, Win RAR. Создать конспект с описанием способов работы в программах архиваторах в электронном виде.		
<p><i>Тема 1.2.</i></p> <p><i>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</i></p> <p><i>Понятия об анти-вирусных программах и способах защиты информации.</i></p>	Содержание учебного материала	4	3
	1. Понятие о вирусах, виды вирусных программ, методы защиты информации.		
	2. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа.		
	Практические занятия	4	
	1. Тестирование программных объектов на наличие вирусных программ. Определение вида вирусов и их воздействие на информационные объекты.		
	2. Использование эффекта “Скрытая папка” как способ защиты информации от несанкционированного внедрения. Установка пароля и уровня доступа.		
	Самостоятельная работа	6	
	1. Используя теоретический материал по антивирусным программам протестировать файлы и папку с рабочим материалом. Составить конспект в электронном виде о принципиальных особенностях действия антивирусных программ “AVP”, “Dr.Web”.	2+4-вариантив	
	2. Создание электронной подписи как метод защиты информации. Создание скрытых папок и установка паролей, как способ осуществления контроля права доступа к информации (4 часа).		
<p><i>Тема 1.3.</i></p> <p><i>Программный продукт MS Office 2007 как базовый сис-</i></p>	Содержание учебного материала	4	3
	1. Создание и редактирование данных текстового файла методами редактора MS Word 2007. Назначение элементов интерфейса. Форматирование символа с помощью команд диалогового окна “Шрифт”. Форматирование текстовых фрагментов с помощью команд диалогового окна “Абзац”. Характери-	2+2-вариант	

<p>темный программный пакет прикладных программ в области организации общественного питания. Текстовый редактор MS Word 2007 как универсальная программа для автоматизации документооборота предприятия общественного питания.</p>	<p>стика стандартных шаблонов. Создание новых шаблонов.</p> <p>2. <i>Применение шаблонов для создания визиток, меню, рекламных буклетов в программе MS PUBLISHER. Поиск шаблонов в интернете.</i></p>	<p><i>тив</i></p>	
	<p>Практические занятия</p>	<p>22 14+8-вариантив</p>	
	<p>1. Набранный текст расположить на странице в сочетании книжного и альбомного формата. Изучить возможности группы команд “Разметка страницы”.</p>		
	<p>2. Набрать текст и оформить текстовые фрагменты в виде колонок. Изучить возможности и варианты применения команд диалогового окна “Колонки”.</p>		
	<p>3. Форматирование списочных фрагментов. Определение и использование списков различных видов и стилей. Создание собственного стиля списка. Использование и настройка многоуровневых списков.</p>		
	<p>4. Создание и построение таблиц в MS Word. Способы форматирования данных и элементов таблиц. Расчеты данных в таблицах MS Word.</p>		
	<p>5. <i>Разработка Унифицированной формы № ОП-2 «ПЛАН - МЕНЮ»</i></p>		
	<p>6. Используя изученный материал выполнить редактирование сохраненного текстового массива в режиме “Структура”. Структурирование текстовых фрагментов для обработки многостраничных документов.</p>		
	<p>7. Сформировать схему документов. Изучить панель инструментов режима “Структура” и способы редактирования текстов с помощью команд этой панели инструментов.</p>		
	<p>8. <i>Разработка Унифицированной формы № ОП-6 «ДНЕВНОЙ ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ»</i></p>		
<p>9. Создание автоматизированного оглавления.</p>			
<p>10. <i>Разработка Унифицированной формы № ОП-19 «ЖУРНАЛ УЧЕТА</i></p>			

	<i>СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ»</i>		
	<i>11. Создание с помощью библиотеки шаблонов MS Word документов проведения экспертизы сырья для предприятий индустрии питания.</i>		
	Самостоятельная работа	10	
	1. Используя специальные возможности программы форм пакета MS Office InfoPath, создать набор электронных форм и шаблонов для заполнения документов, отражающих коммерческую деятельность предприятий (4 часа).	4+6- вариан- тив	
	2. Составление технико-технологической карты на блюда в соответствии с требованиями к документации.		
	3. Разработка брошюры «Кулинарные рецепты горячих блюд из рыбы» (4 часа).		
<i>Тема 1.4.</i>	Практические занятия	8	
<i>Применение компьютерных и телекоммуникационных средств, элементов компьютерной графики для создания и проведения рекламных акций для продвижения товаров на рынках сбыта.</i>	1. Используя состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности создать электронные презентации в среде программы пакета MS Office Power Point 2007. Использование различных способов создания слайдов и эффектов анимации. (4 часа)	4+4- вариан- тив	
	2. Формирование вида демонстрации презентации. Автоматизация показа слайдов. Настройка времени. Использование видео и аудио файлов в презентациях. (4 часа)		
	Самостоятельная работа:	8	
	1. Создание презентации по организации процесса приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции: подготовку мяса, подготовку рыбы, подготовку домашней птицы.	4+4- вариан-	

	<p>2. <i>Создание презентации по процессу приготовления канане, легких сложных видов холодных закусок.</i></p> <p>3. <i>Разработать методические рекомендации для использования мультимедийного оборудования при представлении электронной презентации товаров. Сформировать отчет в электронном виде.</i></p> <p>4. <i>Используя возможности интерактивной доски провести презентацию товаров и серию рекламных акций по продвижению товаров на рынке сбыта.</i></p>	риа- тив	
<p>Тема 1.5. Программный продукт MS Office 2007 как базовый системный программный пакет прикладных программ в области организации общественного питания. Процессор электронных таблиц MS Excel 2007 для обработки экономической информации в общественном питании.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. <i>Создание книги и способы обработки информации электронных таблиц в редакторе MS Excel 2007. Интерфейс пользователя программы. Автоматизация ведения расчетов данных в электронных таблицах. Создание и форматирование графиков и диаграмм электронных таблиц. Виды диаграмм. Отображение данных. Вычислительная и аналитическая обработка данных таблиц с помощью функций. Заполнение документов и отчетов данными из таблиц с помощью функциональной группы “Еслипросмотр”. Консолидация данных в таблицах и диаграммах.</i></p> <p>2. <i>Создание в EXCEL сводной таблицы по составу ингредиентов включаемых при изготовлении сложных супов . Расчет порционной стоимости. Анализ результатов по построенным диаграммам и графикам.</i></p>	4 2+2- вариан- тив	3
	<p>Практические занятия</p> <p>1. <i>Создание таблиц в MS Excel и заполнение их данными движения товаров коммерческого предприятия за отчетный период.</i></p>	18 12+6- вариан-	

	<p>2. Используя различные режимы ввода данных заполнить сопутствующие электронные таблицы базы. Автоматизация в электронных таблицах.</p> <p>3. Используя режим “автоматизация” произвести расчеты в таблице “Товарооборот”.</p> <p>4. Использование функций группы “Если” (“счелесли”, “суммаесли”) для аналитической обработки данных электронных таблиц.</p> <p>5. Провести аналитическую обработку данных в созданных ранее электронных таблицах с помощью фильтрации и сортировки данных. Отфильтровать данные таблицы “калькуляционная карта” и произвести сортировку.</p> <p>6. Построение сравнительных диаграмм и их форматирование.</p> <p>7. Составление сырьевой ведомости на заданные блюда по заданным нормам и по данному количеству блюд.</p> <p>8. Создание унифицированной формы № ОП-1 «Калькуляционная карточка» по известным нормам на заданные блюда.</p> <p>9. Построение диаграмм консолидированных и сводных таблиц. Форматирование этих диаграмм.</p>	риа- тив	
	<p>Самостоятельные работы</p> <p>1. Создание и заполнение с помощью функций, табеля учета отработанного времени менеджера зала обслуживания, администратора по персоналу (4 часа). Графическое представление табличных данных.</p> <p>2. Составить конспект в электронном виде с описанием возможности использования в профессиональной деятельности организатора общественного питания различных видов специального программного обеспечения (использовать интернет ресурсы) (4 часа).</p> <p>3. Разработка вариантного отбора данных таблиц по заданному критерию с использованием функциональной группы “Чтоесли”.</p>	10 8+2- вари- тив	

	4. <i>Разработка унифицированной формы № ОП-15 «Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни»</i>		
Раздел 2. Программное обеспечение управления экономической деятельностью предприятия общественного питания на основе редактора баз данных MS Access.		42 12+30- вариан- тив	
Тема 2.1. Основные понятия о базах данных MS Access2007.	Содержание учебного материала	4 2- ва- риа- тив	3
	1. Знакомство с программой баз данных MS Access. База данных как совокупность связанных таблиц. Понятия: поле, запись, тип данных поля. Создание базы данных коммерческой деятельности торгового предприятия. Определение ключевых полей в таблицах, создание межтабличных связей. 2. <i>Разработка базы данных ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд. Разработка таблицы блюд и состав полуфабрикатов. Создание форм и отчетов .</i>		
	Практические занятия	14 14- ва- риа- тив	
	1. <i>Создание таблиц учета полуфабрикатов и заполнение их данными технологического подразделения. Создание таблиц с учетом ассортимента выпускаемой продукции.</i>		
	2. <i>Создание межтабличных связей в базе данных для горячих блюд. Формирование запросов на выборку данных</i>		
3. <i>Режимы создания объектов ИБ. Конструктор. Разработка базы данных По ассортименту кондитерских изделий.</i>			
4. <i>Используя особенности режима “Конструктор” описать типы данных в составленных таблицах базы и провести их классификацию. Произвести ввод данных</i>			

	<i>определенного типа с помощью маски ввода.</i>		
	5. <i>Создать таблицы, как основные объекты ИБ с помощью мастера или шаблона. Использование встроенных таблиц. Способы представления данных базы в таблицах. Создание базы данных по сотрудникам бригады предприятия общественного питания.</i>		
	6. <i>Создание Форм на основе таблиц ранее созданных баз данных. Использовать панель инструментов режима “Конструктор”.</i>		
	7. <i>Создание Отчетов на основе таблиц ИБ.” Конструктор” отчетов.</i>		
	Самостоятельная работа	6	
	1. <i>Создание информационной базы торгового предприятия на основе данных учебной или технологической практики студентов. (4 часа).</i>	4+2-	
	2. <i>Обзор специального программного обеспечения для общественного питания(разработчик, назначение, возможности) «трактирь: head-office».</i>	вариантив	

<p>Тема 2.2</p> <p>Аналитическая и вычислительная обработка данных информационной базы MS Access.</p>	<p>Практические занятия</p>	<p>12 12-вариантив</p>	
	<p>1. Создание схемы данных информационной базы MS Access. Определение связей между объектами базы, их видов и свойств на примере базы данных сотрудников предприятия общественного питания.</p>		
	<p>2. Создание запросов для проведения вычислительной обработки данных. Определение состава сложных салатов.</p>		
	<p>3. Создание запросов для аналитической обработки данных. Запрос на выработку блюд содержащих мясо домашней птицы.</p>		
	<p>4. Создание специальных форм для установки кнопок навигации. Модернизировать ранее созданные базы</p>		
	<p>5. Используя основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия произвести сбор данных в информационную базу с других компьютеров сети.</p>		
	<p>6. Используя технологию поиска информации в Интернет заполнить информационную базу – кулинарные рецепты национальных горячих блюд.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p>	<p>6 4+2-вариантив</p>	
	<p>1. Создание информационных баз данных различного назначения с использованием библиотеки встроенных шаблонов MS Access. (4 часа).</p> <p>2. Обзор специального программного обеспечения для общественного питания (разработчик, назначение, возможности) «Программное обеспечение Айтида horesa» .</p>		
		<p>ВСЕГО</p>	<p>150 78+72 вариантв</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование компьютерного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (практикумы с методическим материалом, учебно-методические комплекты) на каждого обучающегося по темам практических работ.

Технические и программные средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением: операционная система WINDOWS XP, программы пакета MS Office, локальная сеть и выход в интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Перечень рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Информационные технологии: задачник :[учебное пособие для студентов СПО] / С. В. Синаторов. - 2-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2017. - 253 с. : - (Среднее профессиональное образование).
2. Практикум по информатике, Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова под. Ред. Гагариной Л.Г. М., ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017.
3. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие для СПО. Е.В. Михеева, 14-е издание, издательский центр Академия, 2016.
4. Информатика и информационные технологии: учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2016. - 382, [1] с. : ил. ; 22 см. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 383.
5. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник / В.Н. Гришин, Е.Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 416 с.
6. Информационные технологии: Учебное пособие / Е.Л. Румянцева, В.В. Слюсарь; Под ред. Л.Г. Гагарина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.

7. Информационные технологии в коммерции: Учебное пособие / Л.П. Гаврилов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 238 с.
8. Информационные технологии.: Учебное пособие / С.В. Синаторов. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.
9. Информационные технологии и системы: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.

Дополнительные источники:

1. Информатика и информационные технологии: Учебник для бакалавров / М.В. Гаврилов, В.А. Климов; Рецензент Л.В. Кальянов, Н.М. Рыскин. - М.: Юрайт, 2016. - 378 с.
2. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: Учебник / В.А. Гвоздева. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 544 с.
3. Информационные технологии: Учебник / О.Л. Голицына, Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 608 с.
4. Информационные технологии: Учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования / Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 208 с.
5. Информационные технологии в экономике и управлении: Учебное пособие / А.Г. Ивасенко, А.Ю. Гридасов, В.А. Павленко. - М.: КноРус, 2015. - 158 с.
6. Информационные технологии в экономике и управлении (эффективная работа в MS Office 2007): Учебное пособие / Г.М. Киселев, Р.В. Бочкова, В.И. Сафонов. - М.: Дашков и К, 2015. - 272 с..
7. Максимов, Н.В. Современные информационные технологии: Учебное пособие / Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. - М.: Форум, 2017. - 512 с.

<https://edu.bashkortostan.ru/> -Портал электронного образования Республики Башкортостан

www.consultant.ru – «Консультант Плюс»

www.edu.ru- каталог образовательных ресурсов

<http://www.infoznaika.ru/> - сайты по информатике

<http://www.knig-portal.info/> - электронные книги по информационным технологиям

<http://znaniyum.com/> - Электронная библиотечная система Знаниум

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также

выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Использовать Internet технологии и поисковые системы для сбора, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся на практических занятиях, в процессе текущего контроля.
Использовать ОС Windows XP и мультимедийные, технологии для обеспечения профессиональной деятельности коммерсанта;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий, в процессе текущего контроля.
Создавать и обрабатывать текстовые документы офисного и регламентирующего характера опираясь на принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;	Оценка продукта учебной деятельности по критериям (обоснованность выбора источников, соблюдение требований к оформлению) на практических занятиях, в процессе текущего контроля.
Читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; Производить вычислительную и аналитическую обработку информации в созданных базах данных;	Оценка выполнения практической и самостоятельной работы по критериям (соблюдение требований к уровню выполнения заданий и к оформлению) на практических занятиях, в процессе текущего контроля
Использовать деловую графику и мультимедиа-информацию, создавать презентации. Проводить рекламную презентацию товаров на мультимедийном оборудовании	Оценка выполнения самостоятельной работы по критериям (обоснованность выбора источников, соблюдение требований уровню освоения учебного материала и к оформлению) на практических занятиях, в процессе текущего контроля.
Анализировать данные, осуществлять обработку, используя ресурсы специализированных программ на основе данных интернет ресурсов;	Оценка выполнения самостоятельной работы по критериям (степень раскрытия сущности вопроса, соблюдение требований к оформлению) на учебных и практических занятиях, в процессе текущего контроля.
Использовать программные средства пакета MS Office 2007 для создания информационной базы торгового предприятия и обработки данных хозяйственной и финансовой деятельности этого предприятия	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся во время учебных практических занятий, в процессе текущего контроля.
Знания:	
Основных методов и средств обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Оценка продукта учебной деятельности по критериям (100% посещаемости, выполнение заданий, способность уловить ключе-

<p>Методов и способов обработки текстовой информации средствами специализированных программ пакета MS Office 2007 MS Word, Info Path.</p>	<p>вой момент задания, соблюдение требований к оформлению) на учебных и практических занятиях, на контрольной работе, в процессе текущего контроля</p>
<p>Методов и способов вычислительной и аналитической обработки данных электронных таблиц средствами специализированной программы пакета MS Office MS Excel 2007.</p>	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, на контрольной работе, в процессе текущего контроля.</p>
<p>Способов и методов создания и обработки первичной документации информационной базы средствами специализированной программы баз данных пакета MS Office 2007 MS Access.</p>	<p>Оценка продукта учебной деятельности (бюллетеня технической информации), по критериям (степень раскрытия сущности вопроса соблюдение требований уровню освоения учебного материала и к его оформлению) на практических занятиях, на контрольной работе, в процессе текущего контроля.</p>
<p>Принципов защиты информации от несанкционированного доступа; Основных угроз и методов обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся на практических занятиях, в процессе текущего контроля.</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	