

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	2+4-вариантив	
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. 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-

Методов и способов обработки текстовой информации средствами специализированных программ пакета MS Office 2007 MS Word, Info Path.	вой момент задания, соблюдение требований к оформлению) на учебных и практических занятиях, на контрольной работе, в процессе текущего контроля
Методов и способов вычислительной и аналитической обработки данных электронных таблиц средствами специализированной программы пакета MS Office MS Excel 2007.	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, на контрольной работе, в процессе текущего контроля.
Способов и методов создания и обработки первичной документации информационной базы средствами специализированной программы баз данных пакета MS Office 2007 MS Access.	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.
Принципов защиты информации от несанкционированного доступа; Основных угроз и методов обеспечения информационной безопасности.	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся на практических занятиях, в процессе текущего контроля.

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

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