

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.02.2022 12:24:39
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c51dc1b6abac5a1110c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование дисциплины **Информационные технологии в**
профессиональной деятельности
коды, специальности **19.02.10 Технология продукции**
общественного питания

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
Цикла дисциплин технологии
производства общественного
питания

Протокол

№6 от 6 июня 2020 г.

Председатель предметно-
цикловой комиссии

 Н.С. Грушина
Подпись Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 Технология производства
общественного питания

Заместитель директора по СПО

 С.П. Боярская
Подпись Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Василевский С.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им.Г.В.Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю. -преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им.Г.В.Плеханова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Колесникова О.В.- генеральный директор ЗАО РМЗ «Краснодарский»

Рецензент:

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.3. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

До изучения дисциплины студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Информатика и ИКТ при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|--|
| 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, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1 | . Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |

| | |
|---------|--|
| ПК 3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 85 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 51 час ;

самостоятельная 30
консультации 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <i>Вид учебной работы</i> | <i>Объем часов</i> |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 85 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 51 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 21 |
| консультации | 4 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 30 |
| в том числе: | |
| ▪ работа с учебной литературой, конспектами, нормативной литературой, другими источниками информации | 10 |
| ▪ подготовка реферативной работы | 10 |
| ▪ подготовка выступлений, сообщений и докладов, работа с интернет-ресурсами | 10 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

| Коды ОК и ПК | Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 1-4 | Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия | | | |
| | Тема 1.1. Введение в дисциплину. Информация, информационные процессы и информационное общество. | Лекционные занятия: Информационные процессы и ИТ - технологии. Информационное общество. Цели и задачи, структура учебной дисциплины. Место дисциплины в структуре ОПОП. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с числовым программным управлением. | 2 | 1 |
| | | Самостоятельная работа: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка сообщений и докладов Темы: «Характеристика информационных процессов» «Технологии обработки информации », «Управление базами данных» | 2 | |
| Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем | | | | |
| ОК 3-9 | Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера. | Лекционные занятия: Технические средства персонального компьютера. Основные стадии обработки информации. Технологические решения обработки информации. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Требования эргономики при работе на компьютере. Многообразие компьютеров. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. | 6 | 1 |
| | | Информационных системы. Основные понятия . Структура информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. | 2 | |

| | | | | |
|--|--|---|----------|---|
| | | Классификация информационных систем. Классификация информационных систем по назначению. Классификация информационных систем по структуре аппаратных средств. Классификация информационных систем по режиму работы. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем. | 2 | |
| | | Самостоятельная работа: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений, докладов, презентаций. Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»» | 4 | |
| Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | | | | |
| ОК 6-9 ПК 6.1-6.5 | Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации | Лекционные занятия: | 2 | |
| | | Технология обработки текстовой информации. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия: | 4 | |
| | | Работа с Microsoft Word. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы. | 2 | 2 |
| | | Работа с Microsoft Word. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Слияние документов. | 2 | 2 |
| | | Самостоятельная работа: | 4 | |

| | | | | |
|--|--|--|----------|---|
| | | Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы» | | |
| ОК 3-6 ПК 2.1-2.3 | Тема 3.2. Технология обработки графической информации | Лекционные занятия: | 2 | |
| | | Технология обработки графической информации. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия: | 2 | |
| | | Получение графических изображений с помощью сканирования. Использование ABBYY FineReader . | 2 | 2 |
| | | Самостоятельная работа: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: «Графические редакторы», «Современные средства графической обработки и редактирования данных», «Системы подготовки графических материалов» | 4 | |
| Консультация: Обработка текстовой информации | 2 | | | |
| ОК 4-8 ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2 | Тема 3.3. Компьютерные презентации. | Лекционные занятия: | 2 | |
| | | Компьютерные презентации. Схема работы Power Point. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. | 2 | 1 |
| | | Практические занятия: | 2 | |
| | | Работа с Microsoft Power Point. Создание презентации по специальности с | 2 | 2 |

| | | | | |
|------------------------------------|---|---|----------|---|
| | | использование эффектов, звукового сопровождения. | | |
| | | Самостоятельная работа: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: «Программы для подготовки и проведения презентаций» , «Пользовательские макеты в Power Point», «Звуковые эффекты в презентациях» | 4 | |
| ОК 3-5 ПК 1.1-1.3 | Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности | Лекционные занятия: | 2 | |
| | | Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.База данных ACCES. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия: | 4 | |
| | | Работа с EXCEL. Работа с мастером функций. Решение расчетных задач. Построение графиков и диаграмм на основе таблицы. | 2 | 2 |
| | | Работа с ACCES. Создание однотоабличной базы данных. . Выборка данных из таблицы с помощью запросов. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|--|--|----------|---|
| | | <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: « Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных».</p> | 4 | |
| <p>ОК 3-9</p> <p>ПК 3.1-3.4</p> <p>ПК 6.1-6.5</p> | <p>Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> | <p>Лекционные занятия:</p> | 4 | |
| | | <p>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности Функциональное назначение программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных.</p> | 2 | 2 |
| | | <p>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.</p> | 2 | 2 |
| | | <p>Практические занятия:</p> | 4 | |
| | | <p>Формирование информационной базы с учетом специфики предприятия общественного питания.</p> | 2 | 1 |
| | | <p>Создание калькуляционных и технологических карт блюд.</p> | 2 | 2 |
| | | <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: «Автоматизированное рабочее место-средство автоматизации работы пользователя», «Программные средства, обеспечивающие функционирование современных информационных технологий», «Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности».</p> | 4 | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. | | | |
| ОК 3-9 ПК 6.1-6.5 | Тема 4.1. Компьютерные сети | <i>Лекционные занятия:</i> | 2 | |
| | | Компьютерные сети Компоненты вычислительной сети. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. | 2 | |
| | | <i>Консультация:</i> Обработка табличной информации | 2 | |
| | Тема 4.2. Глобальная сеть Интернет | <i>Лекционные занятия:</i> | 4 | |
| | | Глобальная сеть Интернет .Основные службы Интернета. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Поиск в Интернете.Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. | 2 | 1 |
| | | Глобальная сеть Интернет Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц. | 2 | 1 |
| | | <i>Практические занятия:</i> | 2 | |
| | | Работа в Интернет. Работа с сайтами. Поиск информации, электронная почта. | 2 | 2 |
| <i>Самостоятельная работа:</i> | | | | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: «История возникновения и тенденции развития сети Internet», «Российские поисковые системы в сети Интернет», «Информационные сервисы сети Интернет», «Телекоммуникационные сети и требования предъявляемые к ним», «Создание Web-страницы предприятия | 4 | | | |

| | | | | |
|--------------------------------|---|--|----------|---|
| | | общественного питания». | | |
| | Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | | | |
| ОК 2-7 | Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности | Лекционные занятия: | 2 | |
| | | Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность : Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. | 2 | 1 |
| | Тема 5.2 Основы технической компьютерной безопасности | Лекционные занятия: | 2 | |
| | | Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение. | 2 | 1 |
| | | Практические занятия: | 2 | |
| | | Работа с антивирусной программой. | 2 | |
| Самостоятельная работа: | 4 | | | |
| | | Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Подготовка сообщений и докладов Темы: «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ». | | |
| | экзамен | | 1 | |
| | Всего: | | 85 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6
(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (посадочных мест);

Стационарная доска;

Мультимедийный экран;

Сканер;

Принтер;

20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение

Операционная система Windows 8.1;

Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE;

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-

Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition;

1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия;

1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;

Информационная справочно-правовая система Консультант плюс;

Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial;

Комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы»;

Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей;

Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Nurer Service, «Экономика предприятия»;

Система тестирования INDIGO;

Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух»;

Учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору);

Программное обеспечение "Система управления учебным процессом Магеллан v.5";

Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+;

Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;

Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome

Программное обеспечение AutoCAD 2012 на На DVD дисках.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

| Тема | Количество часов | Интерактивная форма проведения занятия |
|---|------------------|--|
| Тема 3.2. Технология обработки графической информации | 2 часа | Презентационный проект |
| Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. | 2 часа | Презентационный проект |
| Тема 5.1. Компьютерные сети и коммуникации. | 2 часа | Презентационный проект |

Основная литература:

1. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. : учебник для СПО / В. В. Трофимов [и др.] ; под ред. В. В. Трофимова. — 3-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 269 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09137-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/CC4CD04C-EEF9-44BA-ADF8-86BBAE48D353
2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия», 2016. (<https://nashol.com/2018031099445/informacionnie-tehnologii-v-professionalnoi-deyatelnosti-miheeva-e-v-2016.html>)
3. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013. (http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_21787.pdf)

Дополнительная литература:

1. Абросимова, М.А. Информационные технологии в государственном и муниципальном управлении: Учебное пособие / М.А. Абросимова. - М.: КноРус, 2017. - 248 с.

2. Акперов, И.Г. Информационные технологии в менеджменте: Учебник / И.Г. Акперов, А.В. Сметанин, И.А. Коноплева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 400 с.

3. Атьков, О.Ю. Персональная телемедицина. Телемедицинские и информационные технологии реабилитации и управления здоровьем / О.Ю. Атьков, Ю.Ю. Кудряшов. - М.: Практика, 2015. - 248 с.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт НИИ ИТ и коммуникаций <https://informika.ru/>
2. Официальный сайт компании 1С <https://v8.1c.ru/>
3. Онлайн-версия справочно-правовой системы Консультант+ <http://www.consultant.ru/>
4. Онлайн-версия MS Office 365 <https://www.microsoft.com/ru-ru/microsoft-365/buy/compare-all-microsoft-365-products?market=ru>

Федеральные законы

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. №389;
2. Федеральный закон РФ от 11.07.2011 №200 «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ и 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 технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работы |
| Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работы |
| Применять компьютерные и телекоммуникационные средства | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работы |
| Знания: | |
| Основные понятия автоматизированной обработки информации | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий |
| Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий |
| Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении тестовых и практических заданий |
| Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении тестовых и практических заданий |
| Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий |
| Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении тестовых заданий |

Оценка индивидуальных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной таблицей:

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | Вербальный аналог |
|--|--|--------------------------|
| | Балл (отметка) | |
| 90 – 100% | 5 | отлично |
| 80 -89% | 4 | хорошо |
| 70 -79% | 3 | удовлетворительно |
| менее 70% | 2 | не удовлетворительно |

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотрены и одобрены
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.