

К основной профессиональной образовательной программе  
(программе подготовки специалистов среднего звена)  
**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на ПЦК дисциплин  
сферы обслуживания  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/М.В.Русских/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СДВ 03 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

**Орлов, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01  
Организация обслуживания в общественном питании

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составители:**

Опарина Р.Н., Щенникова Л.В. преподаватели КОГПОБУ «ОВСХК»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Л.В., председатель ПЦК дисциплин сферы обслуживания»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рассмотрено и  
рекомендовано ПЦК дисциплин  
сферы обслуживания

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.

---

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СДВ.03 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014г. N 465;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## 1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной формам обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке программ для получения дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость - 93 часа.

Обязательная часть программы включает - 62 часа.

## 1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	-пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-использовать различные методы поиска и хранения необходимой информации в справочно-правовой системе -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в	-основные понятия ИС, функции и возможности использования информационных систем в профессиональной деятельности;

	профессионально ориентированных информационных системах	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	планировать, создавать и управлять объектами баз данных;	пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -правила поиска и работы с документами в справочно-правовой системе (СПС);
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	-основных понятия, принципы работы с объектами базы данных
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	-использовать различные методы поиска и хранения необходимой информации в справочно-правовой системе -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах -планировать, создавать и управлять объектами баз данных; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	-основные понятия ИС, функции и возможности использования информационных систем в профессиональной деятельности; -пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -правила поиска и работы с документами в справочно-правовой системе (СПС); -основных понятия, принципы работы с объектами базы данных

**Сформировать у выпускника следующие личностные результаты:**

**ЛР 6** Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

**ЛР 20** Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

**ЛР 24** Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (очно)	Количество часов (заочно)
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>93</b>	<b>93</b>
<b>Объём работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)</b>	<b>62</b>	<b>12</b>
в том числе:		
<b>Теоретическое обучение</b>		
Лекции/урок	16	2
Практические занятия	46	10
Лабораторные занятия		
Курсовое проектирование		
Лекции/урок <b>Практическая подготовка</b>		
Практические занятия		
Лабораторные занятия		
Курсовое проектирование		
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>31</b>	<b>81</b>
Консультации		
Промежуточная аттестация		
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>		

2.2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные системы в профессиональной деятельности»  
Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	ОК, ПК, ЛР	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
<b>Тема 1.</b> Информационные системы.	<b>Содержание</b>	4	ОК 1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 20	тест
	1. Основные понятия и классификация ИС. Состав и характеристика качества ИС. Структура АИС			
	2. Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.	6		Практические работы
	<b>Практические занятия</b>			
	1 Сформировать представление о работе профессионального сайта «Бухгалтерия.ру», знакомство с сервисами сайта (Бератор для Windows), Знакомство с документами для работы предприятия общественного питания на профессиональном сайте «В помощь бухгалтеру» - Бланки: Торговля (общепит).			
	2-3 Работа в программе Microsoft Word: оформление реферата на тему: «ИС в сфере общепита. Требования к оформлению курсовых и дипломных работ (рефератов). Автособираемое оглавление работы.	4		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Подготовка сообщений, докладов, презентаций на тему: АРМ рабочих мест в индустрии питания. Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.				
<b>Тема 2.</b> Информационно-правовые системы	<b>Содержание</b>	2	ОК 1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 6,20,24	тест
	1. Справочные правовые системы. Назначение, возможности, структура, принцип работы информационных справочно-правовых систем.			
	Основа организации поиска документов в СПС «Консультант Плюс». Избранное.	4		Практические работы
	<b>Практические занятия</b>			
1. Организация поиска документов в СПС «Консультант Плюс». Виды поиска. Формирование поискового запроса. Работа со списком документов. Работа с текстом документов: получение справки о документе, поиск фрагмента документа, установление и удаление закладок в документе.				

	2.	Создание папок. Копирование документов. Перенос документов в MS Word. Сохранение и распечатка. Зачетная практическая работа «Организация поиска документов, создание папок, закладок, перенос фрагментов документа в MS Word в СПС «Консультант Плюс»».				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>					
		Обзор компьютерных СПС. Ознакомление с помощью Интернет со справочной правовой системой «Гарант», сравнительная характеристика с «КонсультантПлюс»	4			
<b>Тема 3.</b> Автоматизация обработки информации в системах управления базами данных	<b>Содержание</b>					
	1.	Организация системы управления базами данных. Термины и определения.	6	ОК 1,5 ЛР 20	тест	
	2.	Структура базы данных. Объекты MS Access.				
	3.	Технология разработки баз данных средствами MS Access.				
		<b>Практические занятия</b>		10	ОК 1,5 ЛР 20	Практические работы
	1.	Технология разработки баз данных средствами MS Access.				
	2.	Технология разработки таблиц баз данных. Подстановки. Схема данных. Наполнение таблиц информацией. Создание базы данных «Предприятие общественного питания»				
3.	Технология разработки запросов. Запрос на выборку. Автоматизация расчетов с помощью запросов.					
4.	Создание и оформление форм. Ввод и анализ данных с помощью форм.					
	5.	Технология разработки отчетов. Оформление и вывод на печать.				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>					
		Разработка структуры БД. Подбор материала для создания базы данных профессиональной направленности.	8			
<b>Тема 4.</b> Использование пакетов Microsoft Office в области профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>					
		Функциональное назначение прикладных программ. Ввод, редактирование и хранение данных.				
	<b>Практические занятия</b>		16	ОК1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 6,24	Практические работы	
	1.	Создание комплекта документов предприятия общественного питания. Нормативно-технологическая документация - MS Word (должностная инструкция официанта)				
	2-3.	Печать резюме, анкеты, рекламных буклетов, объявлений, визитных карточек				
	4.	Создание плана – меню, оформление меню, технологических карт.				
5-6.	Работа с калькуляционными карточками. Расчет расхода сырья на дневное задание.					
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание</b>		4			

	7-8. Работа в программе Microsoft Power Point: создание компьютерной презентации по профессиональной направленности (презентация новых блюд, нового меню ресторана, способов обслуживания, новые тенденции в оформлении блюд и т.д.)			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5		
	Подготовка сообщений, докладов, компьютерных презентаций по теме: Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания			
Пакеты специального программного обеспечения АСУ «Микроинвест» в области профессиональной деятельности	1. АСУ «Микроинвест» на предприятиях общественного питания. Обзор программных продуктов компании «Microinvest».			
	2. Программа для автоматизации торговых объектов «Microinvest Warechause (Склад) Pro Light» Модули для автоматизации Ресторана и других предприятий общественного питания и бизнеса.			
	<b>Практические занятия</b>	10	ОК 1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 6,20	Практические работы
	1- Изучение настроек приложения. Создание справочников товаров. Ввод партнеров, редактирование и удаление партнеров. Ввод пользователей, редактирование и удаление пользователей. 3 Знакомство с основными операциями: приход, перемещение, списание, возвраты, инвентаризация. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. 4- Составление технологической и калькуляционной карты в приложении «Microinvest Nutrition Calculator». Ввод и редакция рецептов. Программный продукт нового поколения «Microinvest Cyber Cafe»			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	10		
	Разнообразие возможностей программного обеспечения для автоматизации учета на предприятиях общепита «Microinvest». Автоматизированные системы управления рестораном.			
	<b>Всего</b>	<b>93</b>		зачет

2.2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные системы в профессиональной деятельности»  
Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ		Объем часов	ОК, ПК, ЛР	Методы текущего контроля
1	2		3	4	5
<b>Тема 1.</b> Информационные системы.	<b>Содержание</b>		2	ОК 1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 20	тест
	1.	Основные понятия и классификация ИС. Состав и характеристика качества ИС. Структура АИС			
	2.	Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.			
	<b>Практические занятия</b>				
	1  2-3	Сформировать представление о работе профессионального сайта «Бухгалтерия.ру», знакомство с сервисами сайта (Бератор для Windows), Знакомство с документами для работы предприятия общественного питания на профессиональном сайте «В помощь бухгалтеру» - Бланки: Торговля (общепит).  Работа в программе Microsoft Word: оформление реферата на тему: «ИС в сфере общепита. Требования к оформлению курсовых и дипломных работ (рефератов). Автособираемое оглавление работы.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		10			
Подготовка сообщений, докладов, презентаций на тему: АРМ рабочих мест в индустрии питания. Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.					
<b>Тема 2.</b> Информационно-правовые системы	<b>Содержание</b>		4	ОК 1,4,5,9 ПК 2.4  ЛР 6,20,24	
	1.	Справочные правовые системы. Назначение, возможности, структура, принцип работы информационных справочно-правовых систем.			
		Основы организации поиска документов в СПС «Консультант Плюс». Избранное.			
<b>Практические занятия</b>					

	1. 2.	<p>Организация поиска документов в СПС «Консультант Плюс». Виды поиска. Формирование поискового запроса. Работа со списком документов. Работа с текстом документов: получение справки о документе, поиск фрагмента документа, установление и удаление закладок в документе.</p> <p>Создание папок. Копирование документов. Перенос документов в MS Word. Сохранение и распечатка.</p> <p>Зачетная практическая работа «Организация поиска документов, создание папок, закладок, перенос фрагментов документа в MS Word в СПС «Консультант Плюс»».</p>			Практические работы
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		6		
	Обзор компьютерных СПС. Ознакомление с помощью Интернет со справочной правовой системой «Гарант», сравнительная характеристика с «КонсультантПлюс»				
<b>Тема 3.</b> Автоматизация обработки информации в системах управления базами данных	<b>Содержание</b>		24	ОК 1,5 ЛР 20	
	1.	Организация системы управления базами данных. Термины и определения.			
	2.	Структура базы данных. Объекты MS Access.			
	3.	Технология разработки баз данных средствами MS Access.			
	<b>Практические занятия</b>				
	1. 2. 3. 4. 5.	<p>Технология разработки баз данных средствами MS Access.</p> <p>Технология разработки таблиц баз данных. Подстановки. Схема данных. Наполнение таблиц информацией Создание базы данных «Предприятие общественного питания»</p> <p>Технология разработки запросов. Запрос на выборку. Автоматизация расчетов с помощью запросов.</p> <p>Создание и оформление форм. Ввод и анализ данных с помощью форм.</p> <p>Технология разработки отчетов. Оформление и вывод на печать.</p>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		24			
Разработка структуры БД. Подбор материала для создания базы данных профессиональной направленности.					
<b>Тема 4.</b> Использование пакетов Microsoft Office в	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 6,24	Практическая работа
		Функциональное назначение прикладных программ. Ввод, редактирование и хранение данных.			
	<b>Практические занятия</b>				
1. Создание комплекта документов предприятия общественного питания. Нормативно-технологическая документации - MS Word (должностная инструкция официанта)					

области профессиональной деятельности	2-3. Печать резюме, анкеты, рекламных буклетов, объявлений, визитных карточек		19		
	4. Создание плана – меню, оформление меню, технологических карт.				
	5-6. Работа с калькуляционными карточками. Расчет расхода сырья на дневное задание.				
	7-8. Работа в программе Microsoft Power Point: создание компьютерной презентации по профессиональной направленности (презентация новых блюд, нового меню ресторана, способов обслуживания, новые тенденции в оформлении блюд и т.д.)				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Подготовка сообщений, докладов, компьютерных презентаций по теме: Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания					
<b>Тема 5.</b> Пакеты специального программного обеспечения АСУ «Микроинвест» в области профессиональной деятельности	<b>Содержание</b>		2	ОК 1,4,5,9 ПК 2.4 ЛР 6,20	Практическая работа
	1.	АСУ «Микроинвест» на предприятиях общественного питания. Обзор программных продуктов компании «Microinvest».			
	2.	Программа для автоматизации торговых объектов «Microinvest Warechause (Склад) Pro Light» Модули для автоматизации Ресторана и других предприятий общественного питания и бизнеса.			
	<b>Практические занятия</b>				
	1-2	Изучение настроек приложения. Создание справочников товаров. Ввод партнеров, редактирование и удаление партнеров. Ввод пользователей, редактирование и удаление пользователей.			
	3	Знакомство с основными операциями: приход, перемещение, списание, возвраты, инвентаризация. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.			
	4-5	Составление технологической и калькуляционной карты в приложении «Microinvest Nutrition Calculator». Ввод и редакция рецептов. Программный продукт нового поколения «Microinvest Cyber Cafe»			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		22			
Разнообразие возможностей программного обеспечения для автоматизации учета на предприятиях общепита «Microinvest».					
Автоматизированные системы управления рестораном.					
<b>Всего</b>		<b>93</b>		зачет	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

**1. Компьютерные технологии.** Возможные цели для компьютерных технологий: повышение качества знаний (повышается наглядность обучения; существенную роль играет естественный интерес большинства учащихся к компьютеру, он косвенно трансформируется в интерес к предмету; больше возможностей для практической реализации активных форм обучения). Косвенной целью внедрения компьютерной технологии по любому предмету является повышение уровня общей информационной культуры учащихся и будущего общества в целом. У учащихся воспитывается стереотип мышления: “Нужно узнать – посмотри на компьютере, загляни в Интернет”.

#### 2. Здоровьесберегающие технологии

Здоровьесберегающие образовательные технологии решают задачи сохранения и укрепления здоровья сегодняшних учащихся, что позволит им вырастить и воспитать здоровыми собственных детей. Здоровьесберегающие образовательные технологии можно рассматривать и как совокупность приемов, форм и методов организации обучения без ущерба для их здоровья, и как качественную характеристику любой педагогической технологии по критерию ее воздействия на здоровье учащихся и педагогов.

Основные цели: создание организационно - педагогических, материально – технических, санитарно-гигиенических и других условий здоровьесбережения, техника безопасности в кабинете.

**3. Технологии личностно-ориентированного обучения.** Среди здоровьесберегающих технологий можно особо выделить технологии личностно-ориентированного обучения, учитывающие особенности каждого ученика и направленные на возможно более полное раскрытие его потенциала. Сюда можно отнести технологии проектной деятельности, дифференцированного обучения, обучения в сотрудничестве, разнообразные игровые технологии.

Личностно-ориентированное обучение предполагает использование разнообразных форм и методов организации учебной деятельности.

Для решения этих задач могут применяться следующие компоненты:

- создание положительного эмоционального настроения на работу всех учащихся в ходе урока;
- проблемных творческих заданий;
- стимулирование учащихся к выбору и самостоятельному использованию разных способов выполнения заданий;
- рефлексия - обсуждение того, что получилось, а что – нет, в чем были ошибки, как они были исправлены.

#### 3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (компьютерного класса).

##### Технические средства обучения:

- сервер;
- проектор;
- сканеры;
- принтеры;
- компьютеры (в комплекте);
- локальная сеть;
- выход в глобальную сеть;

- комплект учебно-методической документации.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- компьютерные рабочие места для студентов (столы, стулья);
- рабочее место преподавателя.

**Электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС)**

Элемент ЭИОС	Название	Краткое описание, ссылка
Электронные информационные ресурсы	ЭБ «Юрайт» <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>	Образовательная платформа <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>
Электронные образовательные ресурсы	Платформа <a href="http://prim.ovshk.ru/">http://prim.ovshk.ru/</a> Эл. Журн <a href="http://eljur.ru">eljur.ru</a>	Электронная поддержка студентов <a href="http://prim.ovshk.ru/login/index.php">http://prim.ovshk.ru/login/index.php</a> Создание тестов в Эл.журн <a href="https://ovshk.eljur.ru/authorize">https://ovshk.eljur.ru/authorize</a>
Информационные технологии	Цифровой образовательный ресурс ЯКласс Образовательный портал России Инфоурок	Обучающие программы, тесты <a href="https://www.yaklass.ru">https://www.yaklass.ru</a> Видеоуроки, методические материалы <a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
Телекоммуникационные технологии	Сервис для проведения видеоконференций онлайн Zoom ВКонтакте	Облачная платформа для видеоконференций Электронное обучение ОВСХК <a href="https://vk.com/ovshk_el_obuch">https://vk.com/ovshk_el_obuch</a>

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Гохберг Г.С. Информационные технологии: Учебник для СПО.- М.: Академия, 2014
2. Гришин В. Н., Панфилова Е. Б. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / В. П. Гришин, Е. Е. Панфилова. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013. — 416 с: ил. — (Профессиональное образование).
3. Максимов Н.В., Партыка Т.Л., Попов И.И. Современные информационные технологии / Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. 2013. - 512 с. : ил.
4. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб.пос.- М.: Академия , 2014
5. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учеб.- М.: Академия , 2014
6. Румянцева Е. Л., Слюсарь В. В. Информационные технологии: учеб. пособие / Под р проф. Л. Г. Гагариной. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013. 256 с: ил. — (Профессиональное образование
7. ЭБ «Юрайт»

**Дополнительные источники:**

1. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник.- М.: ИД «ФОРУМ», ИНФРА-М, 2011 (Гриф.СПО)
2. Емельянова Н.З. Информационные системы в экономике: учеб.пос./Н.З.Емельянова, Т.Л.Партыка, И.Н.Попов.- М.: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2011 (Гриф. СПО)

3. Коробов. Н.А. Информационные технологии в сфере торговли: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. Издательский центр «Академия», 2013 – 256 с.: ил. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пос.- М.: Академия, 2011
4. Синаторов СВ. Информационные технологии, : задачник / СВ. Синаторов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 256 с: ил. - (ПРОФИль).
5. Федотова Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб, пособие. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. — 368 с: ИЛ.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.microsoft.com/rus/Office](http://www.microsoft.com/rus/Office) - информация по Microsoft Office System.
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – «Консультант Плюс»
3. [www.netiki.ru](http://www.netiki.ru) ; [www.netiki.net](http://www.netiki.net) - Сайты автора учебника и учебного портала (Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие.
4. <http://webpractice.cm.ru> Сетевые компьютерные практикумы
5. Поисковые системы и каталоги:  
<http://www.aport.ru> Русские поисковые системы  
<http://www.rambler.ru>
6. <http://www.altavista.ru> Международные поисковые системы  
<http://www.google.com>  
<http://www.yahoo.ru>
7. <http://www.km.ru> Библиотека Кирилла и Мефодия

**Программы**

- <http://www.shareware.ru> Условно – бесплатные программы  
<http://microinvest.su/> АСУ рестораном  
<http://school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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
Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Практические работы, текущие контрольные работы, творческие работы
Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в т.ч. специального;	
Применение компьютерных и телекоммуникационных средств;	
Осуществление поиска необходимой информации;	
Знание состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Доклад, тестирование
Знание методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Практические работы, тестирование, текущие контрольные работы, зачет
Знание базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности;	
Знание основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Доклад, тестирование