

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 10. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер»



г. Судак, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО на заседании МК общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин

Протокол №__ от «____» _____2025г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет значение при формировании и развитии ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Знания	Умения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую	• назначение средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, электронных таблиц, компьютерных сетей) • калькуляцию расхода продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий • процессы обработки, хранения, поиска и передачи информации	• соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ • осуществлять процессы обработки, хранения, поиска и передачи информации в процессе оформления технологической документации • оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;		
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос рассчитывать стоимость, вести расчеты потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; правила и порядок расчетов с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос рассчитывать стоимость, вести расчеты потребителями, учет реализованных полуфабрикатов по правилам и порядку расчетов с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи — рассчитывать стоимость, вести расчеты потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; — правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи вести расчеты потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка как реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителя при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать стоимость, правила и порядок расчета потребителя при отпуске на вынос;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать стоимость; правила и порядок расчета потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать стоимость, правила и порядок расчета потребителя при отпуске продукции на вынос;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчет стоимости при отпуске продукции на вынос, правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчет стоимости при отпуске продукции на вынос; правила расчета с потребителями;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчет стоимости при отпуске продукции на вынос; правила расчета с потребителями;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчет стоимости при отпуске продукции на вынос; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчет стоимости при отпуске продукции на вынос; правила расчета с потребителями;

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; рассчитывать стоимость, правила маркирования упакованных пирожных и правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации **программы воспитания**:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины, в том числе	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
теоретическое обучение	14
практические занятия	20
Самостоятельная работа	-
Консультация	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем акад. час./ в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	5	
Раздел I. Системы автоматизации профессиональной деятельности	Содержание учебного материала:		2		
	1	Информационные процессы и технологии.	1	О1 Гл.1	ОК01-07,9 ЛР 1-14
	2	Аппаратное и программное обеспечение ИТ - технологии	1	О1 Гл.2	
Раздел II. Офисные технологии подготовки документов	Содержание учебного материала:		6		ОК01-07,9 ЛР 1-14 ПК1.3,1.4 ПК2.3,2.6,2.7,2.8 ПК3.3,3.3.4,3.5,3.6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5 ПК5.3,5.4.5,5
	3	Технологии подготовки: текстовых документов MS Word, ,	1	О1 Гл.3	
	4	Электронные таблицы MS Excel	1	О1 Гл.4	
	5	Электронные таблицы MS Excel	1		
	6	Презентации MS Power Point.	1	О1 Гл.5	
	7	Основы работы в СУБД MS Access.	1	О1 Гл.6	
	8	Основы работы в СУБД MS Access.	1		
	Практические занятия:		20		
	9	Создание комплексных документов в текстовом редакторе	1	О2 стр.32	
	10	Создание диаграмм в документах MS Word	1	О2 стр.43	
	11	Создание формул и уравнений в документах MS Word	1	О2 стр.47	
	12	Создание формул и уравнений в документах MS Word	1	О2 стр.47	
	13	Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов	1	О2 стр.53	
	14	Вычислительные функции табличного процессора MS Excel	1	О2 стр.62	
	15	Расчеты с использованием абсолютной адресации ячеек	1	О2 стр.82	
	16	Группировка и расчет промежуточных итогов в MS Excel	1	О2 стр.89	
	17	Экономические расчеты в MS Excel	1	О2 стр.107	

	18	Задачи оптимизации (поиск решения) в MS Excel	1	O2 стр.116	
	19	Связи между файлами и консолидация данных в MS Excel	1	O2 стр.123	
	20	Использование функций в расчетах	1	O2 стр.130	
	21	Использование функций в расчетах	1	O2 стр.130	
	22	Создание таблиц в СУБД MS Access.	1	O2 стр.114	
	23	Редактирование таблиц базы данных и расчеты в таблицах.	1	O2 стр.153	
	24	Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access.	1	O2 стр.160	
	25	Работа с данными с использованием запросов СУБД MS Access.	1	O2 стр.173	
	26	Создание отчетов в СУБД MS Access	1	O2 стр.182	
	27	Создание составных форм в СУБД MS Access.	1	O2 стр.189	
	28	Создание презентации проекта в программе MS Power Point	1	O2 стр.201	
Раздел III. Технология работы с графической информацией	Содержание учебного материала:		3		ОК01-07,9
	29	Технология создания и преобразования графических информационных объектов.	1	ЛР 1-14	ЛР 1-14 ПК1.3,1.4
	30	Обзор современных программных систем автоматизированного проектирования	1	ПК1.3,1.4	ПК2.3,2.6,2.7,2.8 ПК3.3,3,3.4,3.5,3
	31	Информационно- правовое обеспечение деятельности	1	ПК2.3,2.6,2.7,2.8	.6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5 ПК5.3,5.4.5,5
Раздел IV Электронные коммуникации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		3		ОК01-07,9
	32	Телекоммуникационные системы в профессиональной деятельности.	1	О1Гл 10	ЛР 1-14 ПК1.3,1.4
	33	Всемирная сеть Интернет.	1	О1Гл 11	ПК2.3,2.6,2.7,2.8
	34	Основы защиты компьютерной информации.	1	О1Гл 12	ПК3.3,3,3.4,3.5,3
	35	Дифференцированный зачет	1		.6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5
	36	Дифференцированный зачет	1		ПК5.3,5.4.5,5
Всего			36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- принтер;
- мультимедийный проектор с экраном;
- телевизор;
- локальная сеть сеть Интернет.

Программное обеспечение дисциплины:

1. Операционная система Windows 10
2. Офисный пакет LibreOffice/ MS OFFICE
3. Интернет браузер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список. Список может дополнен новыми изданиями

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова – 2е изд. - Издательский центр «Академия», 2021.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования./ Е.В.Михеева, О.И.Титова - Издательский центр «Академия», 2021.

Дополнительные источники:

- 1.Михеева Е.В. Информатика. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / Е.В.Михеева, О.И.Титова.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Гвоздева В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы. Серия: Профессиональное образование. Издательства: Форум, Инфра - М, 2011.
3. Трофимова В.В. Информатика. Серия: Основы наук. Издательство: Юрайт, 2010.
4. Федорова Г. Н. Информационные системы. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2010.
5. Фуфаев Э. В., Фуфаева Л. И. Пакеты прикладных программ. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2010.
6. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ Е.В.Михеева, О.И.Титова – 3е изд.: Издательский центр «Академия», 2019.

7. Цветкова: Информатика учеб. для студ.учреждений сред. Про. Образования/ М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.-6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2020.-352с.: ил., [8]с.цв.вкл.

8. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин – Издательский центр «Академия», 2017.

9. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ Е.В.Михеева, О.И.Титова – 3е изд.: Издательский центр «Академия», 2019.

10. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.О.Оганесян, А.В.Курилова – Издательский центр «Академия», 2017.

11. Организационно-правовое обеспечение информационной безопасности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.Б.Белов, В.Н. Пржегорлинский – Издательский центр «Академия», 2017.

Интернет ресурсы:

1. <http://webpractice.cm.ru>- Сетевые компьютерные практикумы по курсу «Информатика».

2. <https://www.vend.ru/information/raschet-sebestoimosti-napitka/> - расчет себестоимости напитка

3. www.ickp.ru. - Региональный сайт Консультант Плюс

4. <https://www.gosuslugi.ru/> -Портал государственных услуг

5. <http://servirovka-stola.ru/> - Сервировка стола

6. <http://www.ixbt.com> -

содержит достоверную и полную информацию об аппаратном обеспечении компьютера.

7. <http://www.infojournal.ru> – Научно-методический журнал «ИНФОРМАТИКА И ОБРАЗОВАНИЕ».

8. <http://school-db.informika.ru> –

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

9. <http://www.rusedu.info> -информатике и ИКТ в образовании.

10. <http://www.computer-museum.ru> – Виртуальный компьютерный музей. Иллюстрированная история персональных компьютеров на русском языке.

11. <http://www.osp.ru/pcworld> – журнал «Мир ПК». Компьютерная пресса

12. <http://pspo.it.ru/mod/resource/view.php?id=19> – Академия АЙТИ. Учебный портал по поддержке внедрения и использования ПСПО в учебном процессе. Учебно-методические материалы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ОК01-07,9 ЛР 1-14 ПК1.3,1.4 ПК2.3,2.6,2.7,2.8 ПК3.3,3,3.4,3.5,3.6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5 ПК5.3,5.4.5,5	Раздел 1-4 Пр № 1-20	Тестирование Выполнение практических заданий Выполнение заданий дифференцированного зачета

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОНН**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля