

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей общеобразовательных
дисциплин, протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель Э Е.В. Марченко

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
от «28» августа 2024 г.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика».....	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	27
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	36
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины....	37

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в

¹ Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной

² Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых,
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых,

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и 	<p>графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач,
---	---	--

	<p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение

	<ul style="list-style-type: none"> - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; 	<p>использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
--	--	---

	<p>б) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <p>б) совместная деятельность:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; 	

	<p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую 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</p>	<p>В области гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире 	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В области физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; 	

	<p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	
ПК³	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – правила оформления заявок на склад; – правила снятия остатков на рабочем месте.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для и форм производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения.	– последовательность выполнения технологических операций.

³ ПК указываются в соответствии с ФГОС СПО реализуемой профессии / специальности

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,</p>	<p>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать</p>	<p>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники</p>

<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. 	<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций.
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; – вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи. 	<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.

<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость салатов; – вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; – вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи.</p>	<p>– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>	<p>– правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. 	<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций.
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи. 	<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи. 	<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость холодных напитков; – вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи. 	– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость горячих напитков; – вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи. 	– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, – определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.

	<ul style="list-style-type: none"> – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. 	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом.	– последовательность выполнения технологических операций.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	– правила и порядок расчета потребителей; ответственность за правильность расчетов с потребителями.

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. 	<ul style="list-style-type: none"> – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в 	<ul style="list-style-type: none"> – актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; – классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; – взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; – названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;

	<p>меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; – рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; – предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; – составлять понятные и привлекательные описания блюд; – выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; – владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; – анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню. 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; – сезонность кухни и ресторанного меню; – основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; – примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; – правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; – методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; – правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; – возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; – базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя.
--	--	--

<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот. 	<ul style="list-style-type: none"> – методы эффективного планирования работы бригады/команды; – методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; – методы эффективной организации работы бригады/команды; – способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; – виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; – дисциплинарные процедуры в организации питания; – методы эффективного планирования работы бригады/команды; – методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; – методы эффективной организации работы бригады/команды; – способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; – виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; – дисциплинарные процедуры в организации питания; – методы эффективного планирования работы – принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; – нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; – структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; – принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; – правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира.
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; – определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; – контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; – проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; – составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> – требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; – способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; – процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; – порядок списания продуктов (потерь при хранении);

		<ul style="list-style-type: none"> – современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – вести документацию по контролю качества готовой продукции; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. 	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; – отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – схема, правила проведения производственного контроля;

		<ul style="list-style-type: none"> – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; – правила составления графиков выхода на работу.
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; – выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; – координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; – проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. 	<ul style="list-style-type: none"> – способы и формы инструктирования персонала; – формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; – виды инструктажей, их назначение; – роль наставничества в обучении на рабочем месте; – методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; – правила составления программ обучения; – способы и формы оценки результатов обучения персонала; – методики обучения в процессе трудовой деятельности; – принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; – законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; – современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
Основное содержание	144
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
профессионально-ориентированные практические занятия	88
Промежуточная аттестация	экзамен
ИТОГО	144

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Введение	Содержание учебного материала	1	
	1 Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальности. Входной контроль.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
Раздел 1. Информация. Информационная деятельность человека		16	
Тема 1.1. Информационное общество	Содержание учебного материала	8	
	1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	2 Тенденции развития информационных технологий.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	3 Глобализация информации и индустрия информатизации.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	4 Информатизация и ее последствия.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	Профессионально-ориентированное содержание		
	1 Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с ними.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
	2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, бухгалтерских систем).	2	
Тема 1.2. Правовые	Содержание учебного материала	8	

нормы информационной деятельности			
	1	Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство. Задачи, цели электронного правительства. Единый портал государственных и муниципальных услуг.	2 ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	Профессионально-ориентированное содержание		
	1	Правовые нормы информационной деятельности. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии.	2 ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
	2	Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных).	2
	3	Работа с порталом государственных услуг.	2
Раздел 2 Информация и информационные процессы		20	
Тема 2.1 Понятие информации ее представление и измерение	Содержание учебного материала		5
	1	Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления. Перевод из одной системы счисления в другую.	2 ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09..
	2	Компьютерное моделирование объектов.	1
	Профессионально-ориентированное содержание		
	1	Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации, видеoinформации. Перевод чисел из одной системы счисления в другую.	2 ПК 1.1., ПК 5.1., ПК 6.2.
Тема 2.2 Основные	Содержание учебного материала		10

информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации	1	Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	2	Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов.	1	
	3	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	1	
	Профессионально-ориентированное содержание			
	1	Программный принцип работы компьютера. Алгоритмы. Составление простых алгоритмов. Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
	2	Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	2	
3	Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Запись информации на носители различных видов. Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.	2		
Тема 2.3. Управление	Содержание учебного материала		5	
информационными процессами	1	Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	Профессионально-ориентированное содержание			
	1	Демонстрация АСУ различного назначения, примеры их использования.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий			24	
Тема 3.1 Архитектура компьютера. Программное обеспечение компьютера	Содержание учебного материала		7	
	1	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.

	2	Электронные вычислительные машины: общие характеристики, классификация ЭВМ, основы математического аппарата и математика логики.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	3	Микропроцессорная техника.	1	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	Профессионально-ориентированное содержание			
	1	Операционная система. Графический интерфейс пользователя.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК
	2	Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.	2	2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
Тема 3.2 Компьютерные сети.	Содержание учебного материала		4	
Телекоммуникационные технологии. Сетевое программное обеспечение. Сетевые информационные системы	1	Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	Профессионально-ориентированное содержание			
	1	Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
Тема 3.3 Информационная безопасность и защита информации	Содержание учебного отдела		9	
	1	Введение в информационную безопасность и защиту информации.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
	2	Криптографическое закрытие информации.	2	
	3	Вирусы и антивирусы.	2	
	4	Технологии аутентификации.	2	
	5	Информационные войны.	1	
Тема 3.4 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	Содержание учебного материала		4	
	1	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК

			07., ОК 08., ОК 09.
Профессионально-ориентированное содержание			
1	Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов		53	
Тема 4.1. Информационные системы и автоматизация информационных процессов	Содержание учебного материала	53	
1	Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Текстовый процессор Microsoft Word. Этапы работы с текстами в MS Word. Правила создания и форматирования таблиц текстового документа, создание сложных документов через таблицу. Работа с объектами, редактор формул, списки, колонки и другие возможности Microsoft Word.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

2	Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Электронная таблица <i>MS Excel</i> . Основные понятия ЭТ: ячейка, адрес ячейки, строки, столбцы, ссылки, типы данных. Формулы и функции ЭТ. Мастер диаграмм. Автоматическая обработка данных.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
3	Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Система управления базами данных <i>MS Access</i> . Объекты базы данных. Создание таблиц, поля и записи, ключевые поля, типы данных, свойства данных, межтабличные связи. Назначение, свойства, режимы создания: форм, запросов и отчетов.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
4	Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09, ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
5	Презентационная графика <i>MS Power Point</i> . Создание электронных презентаций разных структур слайдов, настройка анимации и смены слайдов, управляющие кнопки и гиперссылки.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
Профессионально-ориентированное содержание			
1	Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ОК 11., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1.,

	заданий).		ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
2	Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов. Гипертекстовое представление информации.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
3	Создание текстового документа, шрифтовое оформление. Создание и форматирование таблиц в текстовом документе. Работа с графическими объектами и редактором формул.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
4	Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
5	Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

6	Создание электронных таблиц, форматирование, выполнение вычислительных расчётов по формулам, использование маркеров курсора выделения и копирования данных.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
7	Относительная и абсолютная адресация. Выполнение вычислительных расчётов с помощью мастера функций и построение диаграмм для данных таблиц.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
8	Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09.
9	Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
10	Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. Использование презентационного оборудования. Создание графического изображения (рисунка) в Paint.	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

11	Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности Visme, Free Menu Maker, Planner 5D, Компас-3D.	10	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.
12	Формирование предпринимательских компетенций: Разработка модели деятельности эко-кафе Разработка мультимедийной презентации бизнес-идей с использованием промышленных и бытовых отходов.	3 3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5. <i>Предпринимательские компетенции:</i> - Навыки коллективной работы и управления - Навыки в области маркетинга - Стратегическое мышление и планирование - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности - Навыки проектного управления
		Экзамен	2
		Всего часов	144

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование кабинета информатики и ИКТ:

- посадочные места студентов;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- рабочая не меловая доска;
- наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, инструкционные карты, презентации).

Технические средства обучения:

- компьютеры с наличием лицензионного программного обеспечения, с выходом в Интернет;
- источники бесперебойного питания;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- принтер;
- колонки.

Программное обеспечение:

- Операционные системы: Microsoft Windows.
- Офисный пакет Microsoft Office.
- Приложения: медиа-проигрыватели, стандартные приложения Windows и др.
- Интегрированные приложения для работы в сети Интернет: Microsoft Internet Explorer, Mozilla Firefox.
- Антивирусная программа Антивирус Касперского.
- Графические приложения: Microsoft Paint; Inkscape, Gimp.
- Справочно-правовые системы «Гарант», «Консультант Плюс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Босова Л.Л., Босова А.Ю./Информатика.11 класс.Учебник. Базовый уровень- М.: просвещение. 2021
2. Босова Л.Л., Босова А.Ю./ Информатика.10 класс. Учебник. Базовый уровень- М.: просвещение. 2021
3. Гуриков С.Р. Информатика: учебник. — 2-е изд., перераб. и доп. — (Среднее профессиональное образование) / С.Р. Гуриков. - Москва : Инфра-М, 2021. - 566 с. - ISBN 978-5-16-109132-6. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/373301/reading> - Текст: электронный.

Дополнительные источники

1. Паросова И.А. Практикум по дисциплине Информатика. Часть I. MS Word 2007//Электронное пособие/ Сызрань, 2009
2. Ставрова О.Б. Применение компьютера в профессиональной деятельности учителя. Учебное пособие. –М.: «Интеллект-Центр»,2007.
3. Ефимова О., Морозов Ю., Шафрин Ю. Курс компьютерной технологии. – М.: АБФ, 1998.
4. Ефимова О., Морозов Ю., Шафрин Ю. Практикум по компьютерной технологии. – М.: АБФ, 1998.
5. Исаева О.В. Практикум по СУБД Access. //ИНФО. – 2000. - №3, с.20-31; №4. – с.23-34.
6. Леонтьев В.П. Новейшая энциклопедия персонального компьютера 2006. –М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2006.
7. Новые педагогические технологии в системе образования. Под ред. Е.С. Полат. -М.: АСАДЕМА, 2001.
8. Нечаев В.М. Microsoft Excel. Электронные таблицы и базы данных в задачах. – М.: Интеллект-Центр, 2006.
9. Симонович С., Евсеев Г., Алексеев А. Общая информатика: Учеб. Пособие. – М., 1998.
10. Симонович С.В., Мураховский В.И. Интернет у вас дома: Полное руководство начинающего пользователя. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА: Инфорком-Пресс, 2003.
11. Шафрин Ю.А. Информационные технологии. - М.: Лаборатория Базовых Знаний, 1999.
12. Якушина Е. Изучаем Интернет. Создаем WEB-сраницку. - СПб: Питер, 2001.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01-09	Введение, Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 2.3, Тема 3.1, Тема	Тестирование Компьютерное тестирование Представление доклада Проверка конспекта

	3.2, Тема 3.3, Тема 3.4, Тема 4.1.	Устный опрос
<p>ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6., ПК 5.1., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.</p> <p>Предпринимательские компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыки коллективной работы и управления - Навыки в области маркетинга - Стратегическое мышление и планирование - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности - Навыки проектного управления 	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 2.3, Тема 3.1, Тема 3.2, Тема 3.3, Тема 3.4, Тема 4.1.	<p>Тестирование</p> <p>Выполнение практических заданий</p> <p>Выполнение кейсов</p> <p>Решение задач</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Разработка электронных документов,</p> <p>Представление и защита проекта</p> <p>Экзамен</p>