

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Фролова Т.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Информационные технологии в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

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

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

	потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	38
лабораторные занятия	–
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	30
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач</b>		<b>49</b>	
Тема 1.1 Введение. Виды автоматизированных систем.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Классификация автоматизированных систем по назначению		1
	2. Классификация автоматизированных по структуре аппаратных средств.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
Классификация автоматизированных систем по режиму работы. Классификация автоматизированных систем по характеру взаимодействия с пользователями.			
Тема 1.2. Использование информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Сущность и значение современных информационных технологий в профессиональной деятельности		2
	2. Необходимость информатизации и компьютеризации профессиональной деятельности		2
	3. Компьютерные технологии: основные виды и их характеристика	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
Сканеры. Многофункциональные периферийные устройства. Модем. Дигитайзеры. Цифровые камеры. Источники бесперебойного питания. Технические средства презентаций.			
Тема 1.3. Программное обеспечение компьютера.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Базовое программное обеспечение		2
	2. Прикладное программное обеспечение		2
	3. Операционные системы семейства Windows	2	
	<b>Практические занятия</b>	10	
	Практическая работа №1 «Создание текстовых документов в редакторе MS WORD».		
Практическая работа №2 «Оформление текстовых документов, содержащих таблицы».			
	Практическая работа №3 «Создание рецептов посредством таблиц MS Word»		

	Практическая работа №4 «Создание меню кондитерских изделий в текстовом редакторе MS Word»					
	Практическая работа №5 «Создание и оформление полного меню кондитерских изделий в предполагаемом кондитерском магазине»					
Тема 1.4. Работа в табличном процессоре MS Excel	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		8			
	Характеристики основных прикладных программ. Назначение основных прикладных программ. Использование текстовых процессоров в издательстве. Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов. Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows. Текст как информационный объект. Ссылки, гиперссылки, создание оглавления.					
	<b>Содержание учебного материала</b>				2	
	1	Табличный процессор MS Excel: назначение, возможности. Объекты табличного процессора.				
	2	Принципы работы электронных таблиц. Состав формулы. Абсолютные и относительные ссылки.				
	3	Статистические и логические стандартные функции.				
	4	Диаграмма как средство визуализации даны. Виды диаграмм.				
	5	Создание, редактирование и форматирование диаграмм.				
	<b>Практические занятия</b>		8			
	Практическая работа №6. «Выполнение расчета калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Excel»					
Практическая работа №7. «Создание графиков и диаграмм на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий»						
Практическая работа №8. «Составление списка продуктов для закупки согласно рецептурам, составленным в таблице MS Word»		5				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>						
Практическая работа №6. «Выполнение расчета калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Excel» Практическая работа №7. «Создание графиков и диаграмм на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий» Практическая работа №8. «Составление списка продуктов для закупки согласно рецептурам, составленным в таблице MS Word»						
Тема 1.5. Создание и разработка слайдов в Microsoft PowerPoint	<b>Содержание учебного материала</b>		2			
	1.	Программа подготовки презентаций MS PowerPoint. Общий вид интерфейса. Работа с графикой.				
	2.	Шаблоны содержания презентаций.				
	3.	Создание элементов управления презентацией. Добавление эффектов анимации. Предварительный просмотр.				
<b>Практические занятия</b>		4				



	Практическая работа №9. «Создание рекламы составленного ранее меню посредством созданной презентации в MS PowerPoint»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Выполнение практической работы №9.		
<b>Раздел 2. Информационная система и её место в профессиональной деятельности</b>		<b>20</b>	
Тема 2.1. Информационная система и её место в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные понятия и определения.	2	2
	2. Классификация информационных систем.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Классификация информационных систем по режиму работы. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователями.		
Тема 2.2. Информационные системы управления рестораном.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Место, роль и задачи информационных систем в управлении ресторанно-гостиничным предприятием. Формирование запроса на поиск набора документов.	2	2
	2. Состояние и перспективы развития ресторанно-гостиничных информационных систем, критерии их выбора.		2
	<b>Практические занятия</b>	10	
	Практическая работа №10. Составление меню в программах «Повар» и «Меню»		
	Практическая работа №11. Ознакомление с функциональными возможностями системы «1С: Общепит»		
		Практическая работа №12. Расчет меню и заказов поставщикам в системе «1С:Общепит»	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	Выполнение практических работ №10, 11, 12		
<b>Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности</b>		<b>21</b>	
Тема 3.1. Компьютерные сети различных уровней и их использование в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Типы компьютерных сетей, их топология.	2	1
	2. Технические средства создания сетей.		1
	3. Адресация в сети.		1
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1
	Возможности и преимущества сетевых технологий. Информационные сервисы сети Интернет. Электронные библиотеки.		

Тема 3.2. Почтовые сервисы. Ведение электронной переписки	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Электронная почта — возможности и предназначение		1
	2.	Роль интернет-почты в повседневной жизни		1
	3.	Популярные почтовые сервисы России		1
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Выполнение практической работы №13. «Создание, ведение и использование почтового ящика в профессиональных целях»			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
Изучение функциональных возможностей электронной почты. Выполнение практической работы №13.				
Тема 3.3. Интернет технологии. Разработка сайта с использованием конструктора.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Основы языка гипертекстовой разметки HTML		2
	2.	Прикладные средства разработки макетов web-страниц		2
	3.	Инструментальные средства разработки web-страниц	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	Практические работы №14. Разработка сайта. Настройка шаблона. Практическая работа №15. Разработка сайта работа с оформлением.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	Выполнение практических работ №14, 15			
<b>Всего</b>		<b>90</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется мастерская Интернет маркетинг:

комплект учебной мебели-13 шт.;

рабочее место преподавателя;

компьютер-13 шт.;

МФУ-1шт.;

мультимедийный проектор с экраном-1шт.;

шкаф подсобный-1шт.;

тумба подсобная-1шт.; библиотечный фонд;

дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Программные средства:

- Операционная система.
- Файловый менеджер (в составе операционной системы или др.).
- Программа-архиватор.
- Интегрированное офисное приложение, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы.
- Простая система управления базами данных.
- Система оптического распознавания текста.
- Мультимедиа проигрыватель (входит в состав операционных систем или др.).
- Браузер (входит в состав операционных систем или др.).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Михеева Е.В. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - М.: Академия, 2016.
2. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень – СПб.: «Питер», 2016.
3. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень – СПб.: «Питер», 2016.
4. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебное пособие для начального профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
5. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учебное пособие – М.: 2005г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Администратор информационных технологий / IT Manager, №1, 2013. – М.: ИТ Медиа, 2013. – 255 с.

2. Администратор информационных технологий / IT Manager, №4, 2012. – М.: ИТ Медиа, 2012. – 630 с.
3. Алиев В.С. Информационные технологии и системы финансового менеджмента / В.С. Алиев. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 320 с.
4. Голицина О.Л., Попов И.И., Максимов Н.В., Партыка Т.Л. «Информационные технологии» – М.: Форум – Инфра-М, 2006.
5. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Короткин А.А. Информационные технологии: учебник для студентов среднего профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Джордан, Джон Контроллинг затрат на продукт с помощью решений SAP / Джон Джордан. – М.: Эксперт РП, 2013. – 608 с.
7. Заика Александр Бухгалтерский учет на компьютере / Александр Заика. – М.: Рипол Классик, 2013. – 160 с.
8. Попов В. М. Глобальный бизнес и информационные технологии. Современная практика и рекомендации / В.М. Попов, Р.А. Маршавин, С.И. Ляпунов. – М.: Финансы и Статистика, 2001. – 272 с.
9. Федеральный закон от 10 января 2002 г. N 1-ФЗ «Об электронной цифровой подписи» (с изменениями от 8 ноября 2007 г.) // Система ГАРАНТ, 2010.
10. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» (с изменениями и дополнениями).
11. Якубайтис Э.А. «Информационные сети и системы» – М.: Финансы и статистика, 2006.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Конструктор образовательных сайтов (проект Российского общеобразовательного портала). Режим доступа: <http://edu.of.ru>.
2. Непрерывное информационное образование: проект издательства «БИНОМ. Лаборатория знаний». Режим доступа: <http://www.metodist.lbz.ru>.
3. Онлайн-тестирование и сертификация по информационным технологиям. Режим доступа: <http://test.specialist.ru>.
4. Первые шаги: уроки программирования. Режим доступа: <http://www.firststeps.ru>.
5. Программа Intel «Обучение для будущего». Режим доступа: <http://www.iteach.ru>.
6. Сайт RusEdu: информационные технологии в образовании. Режим доступа: <http://www.rusedu.info>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i><b>Уметь:</b></i>	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Решение практических задач.
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Решение ситуационных задач. Индивидуальный, устный опрос.
применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Практические работы
<i><b>Знать:</b></i>	
основные понятия автоматизированной обработки информации;	Индивидуальный, устный опрос. Подготовка рефератов, сообщений
состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	Практические работы
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Практические работы
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Практические работы
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Практические работы
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Практические работы