

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 ОП. 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

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

Разработчик: Фролов Т.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
- обрабатывать текстовую и табличную информации;
- использовать технологии сбора, размещения хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций, элементы, которые формируются в рамках дисциплины:

ВД 6	Разработка технического задания на продукт графического дизайна
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинённого персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Самостоятельная работа	10
Объем программы	106
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	0
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	0
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Аппаратное обеспечение ПК.			6	
Тема 1.1. Основные блоки ПК их назначение и функциональные характеристики. Устройство системного блока.	Содержание учебного материала		2	ОК 1-5, ОК 9 ПК 6.2-6.4
	1.	Основные блоки ПК их назначение и функциональные характеристики.	2	
	2.	Устройство системного блока.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		0	
	Контрольная работа		0	
	Консультации		0	
Самостоятельная работа		0		
Тема 1.2. Дополнительные устройства, подключаемые к ПК, их назначение и функциональные характеристики.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-3, ОК 5, ОК 9 ПК 6.2-6.4
	1.	Дополнительные устройства, подключаемые к ПК.	2	
	2.	Назначение и функциональные характеристики дополнительных устройств.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
	1.	Разборка системного блока ПК. Характеристика его комплектующих.	2	
	Контрольная работа		0	
	Консультации		0	
Самостоятельная работа		0		
Раздел 2. Программное обеспечение ПК.			6	
Тема 2.1. Разновидности программ для ПЭВМ: системные, прикладные, инструментальные программы.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.1, ПК 6.3-6.4
	1.	Разновидности программ для ПЭВМ: системные, прикладные, инструментальные программы.	2	
	2.	Утилиты: общий обзор.		
	3.	Компьютерные вирусы: основные понятия, классификация.		
	4.	Программы архиваторы.		
	5.	Операционные системы: назначение и основные функции, задачи, состав операционной системы, объекты операционной системы.		
	Лабораторные работы		0	
Практические занятия		4		

	1.	Архивация.		2	
	2.	Классификация антивирусных программ и их особенности.		2	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Раздел 3. Работа в офисном пакете приложений Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint).				32	
Тема 3.1. Начальные правила работы в текстовом редакторе MS Word. Создание документа. Стили MS Word. Работа с шрифтом, форматирование абзацев.	Содержание учебного материала		1	2	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.1, ПК 6.4
	1.	1. Начальные правила работы в текстовом редакторе MS Word.		2	
	2.	2. Создание документа: установка параметров документа, ввод текста, сохранение документа. Просмотр документа.			
	3.	3. Стили MS Word.			
	4.	4. Форматирование абзацев.			
	5.	5. Работа с шрифтом.			
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
Самостоятельная работа		0			
Тема 3.2. Добавление иллюстраций и названий рисунков в документ. Таблицы MS Word.	Содержание учебного материала		1, 2, 3	12	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 6.1-6.2, ПК 6.4
	1.	Добавление иллюстраций и названий рисунков в документ.		2	
	2.	Таблицы MS Word.			
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			8	
	1.	Создание и редактирование текстового документа.		2	
	2.	Создание списков с добавлением графических элементов.			
	3.	Создание рецептов посредством таблиц MS Word.			
	4.	Создание меню кондитерских изделий в текстовом редакторе MS Word.			
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа			2	
	1.	Создание в текстовом редакторе MS Word полного меню кондитерских изделий в предполагаемом своем кулинарном магазине.		2	
	Тема 3.3. Ввод данных в MS Excel, их редактирование и форматирование. Работа с листами рабочей книги. Обрамление и фон	Содержание учебного материала		1	
1.		Ввод данных, их редактирование и форматирование.	2		
2.		Копирование, перемещение и удаление диапазонов.			
3.		Работа с листами рабочих таблиц.			
4.		Обрамление и фон ячеек.			
Лабораторные работы		0			
Практические занятия		0			
Контрольная работа		0			

ячеек.	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала			8	
Выполнение расчётов с применением формул и встроенных функций, создание и редактирование диаграмм, сортировка и фильтрация данных.	1.	Выполнение расчетов с применением формул и встроенных функций.	1, 2, 3		ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 6.1-6.2, ПК 6.4
	2.	Создание и редактирование диаграмм.		2	
	3.	Сортировка и фильтрация данных.			
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			6	
	1.	Выполнить расчет калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Excel.		2	
	2.	Создать графики и диаграммы на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий.		2	
	3.	Составить список продуктов для закупки согласно рецептурам, составленным в таблице MS Word.		2	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			2	
	1.	В списке продуктов для закупки прописать стоимость продуктов на базе прайс-листов трех магазинов / торговых баз.		2	
	Тема 3.5.	Содержание учебного материала			
Создание и разработка слайдов в MS PowerPoint.	1.	Изменение шаблона слайда.	1, 2, 3		ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 6.1-6.2, ПК 6.4
	2.	Изменение цветовых схем в презентации.			
	3.	Работа со шрифтом текста.			
	4.	Выравнивание текста и объектов.			
	5.	Заметки к слайдам.		2	
	6.	Настройка показа слайдов.			
	7.	Изменение последовательности слайдов.			
	8.	Создание и работа с гиперссылкой.			
	9.	Создание управляющих кнопок.			
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			2	
	1.	Сделать рекламу составленного ранее меню посредством созданной презентации в MS Power Point.		2	
	Контрольная работа			0	
Консультации		0			
Самостоятельная работа обучающихся		2			
1.	Сделать подборку текстовой, графической, аудиальной информации для создания презентации в MS Power Point.	2			
Раздел 4. Прикладное программное обеспечение в профессиональной деятельности.				50	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		1	2	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 6.1-6.4
Характеристика	1.	Характеристика программы «Повар».		2	

программы «Повар».	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 4.2. Характеристика программы «Шеф Эксперт».	Содержание учебного материала		1	2	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.2-6.4
	1.	Характеристика программы «Шеф Эксперт».		2	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 4.3. Характеристика программы «Menu».	Содержание учебного материала		1	2	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.2-6.4
	1.	Характеристика программы «Menu»		2	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 4.4. Характеристика программы «Iiko».	Содержание учебного материала		1	2	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.2-6.4
	1.	Характеристика программы «Iiko».		2	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 4.5. Характеристика программы «1С: Рарус: Общепит».	Содержание учебного материала		1	2	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.2-6.4
	1.	Характеристика программы «1С Рарус: Общепит».		2	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 4.6. Характеристика программы «1С Рарус: Ресторан 8.2».	Содержание учебного материала		1, 2, 3	40	ОК 1-5, ОК 9-10 ПК 6.2-6.4
	1.	Характеристика программы «1С Рарус: Ресторан 8.2».		2	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			36	
	1.	Составление меню в программах «Повар» и «Menu».		4	
	2.	Создать кулинарную книгу в любой программе. Обосновать выбор программы.		4	
	3.	Работа в программе «Iiko».		8	

	4.	Работа в программе «1С Парус: Общепит».		10	
	5.	Работа в программе «1С Парус: Ресторан 8.2».		10	
	Контрольная работа			2	
	1.	Итоговая контрольная работа за 4 семестр.		2	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа обучающихся			0	
Раздел 5. Почтовые сервисы. Ведение электронной переписки.				6	
Тема 5.1. Разновидность почтовых сервисов. Возможности почтового ящика. Правила ведения электронной переписки.	Содержание учебного материала		1, 2, 3	6	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 6.2-6.4
	1.	Разновидность почтовых сервисов.		2	
	2.	Возможности почтового ящика.		0	
	3.	Правила ведения электронной переписки.		0	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			2	
	Консультация			2	
	1.	Создание, ведение и использование почтового ящика в профессиональных целях.		2	
	Самостоятельная работа			2	
	1.	В течение недели вести активную переписку на профессиональные темы посредством созданного на занятии почтового ящика. Продемонстрировать переписку преподавателю.		2	
Раздел 6. Работа в сети Интернет.				6	
Тема 6.1. Правила работы в сети Интернет. Работа с интернет-браузерами.	Содержание учебного материала		1, 2, 3	6	ОК 1-3, ОК 5, ОК 9-10 ПК 6.3-6.4
	1.	Правила работы в сети Интернет.		2	
	2.	Изучение интерфейса различных интернет-браузеров.		0	
	3.	Настройка интернет-браузера для работы в сети Интернет.		0	
	4.	Работа с поисковыми системами.		0	
	Лабораторные работы			2	
	Практические занятия			2	
	Контрольная работа			2	
	Консультация			2	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по заданным параметрам.		2	
	Самостоятельная работа			2	
1.	Сделать подборку Интернет-ресурсов (сайты, порталы, блоги и т.п.) необходимых для профессионального и личностного развития. Охарактеризовать значение сайтов с позиции значимости ресурсов в процессе профессионального и личностного развития.	2			
Всего:				106	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины происходит в мастерской Интернет-маркетинг.

Оборудование мастерской:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер;
- МФУ;
- мультимедийный проектор с экраном;
- шкаф подсобный;
- тумба подсобная;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Оганесян В.О., Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности (ТОП-50), М.: Издательский центр «Академия», 2019

2. Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом), учебно-практическое пособие / Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е. — М.: КноРус, 2020.

Дополнительные источники

1. Информатика и образование: журнал. – 2012. – № 1–5.
2. Хлебников, А.А. Информатика: учебник / А. А. Хлебников. – 6-е изд., испр. и доп. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 445 с.
3. Филимонова, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Филимонова Е.В. – Москва: КНОРУС, 2021. – 482 с.

Интернет-ресурсы

1. ООО «Мультиурок» [Электронный ресурс]: электрон. Образовательный портал. – Смоленск, 2014-2022. – URL: <https://multiurok.ru/>. – (Дата обращения 25.08.2022).

2. Образовательная социальная сеть [Электронный ресурс]: образовательный портал / ООО «КВАЗАР» - Электрон. дан. – рес. Марий Эл, 2009-2022. – URL: <https://nsportal.ru/>. – (Дата обращения 25.08.2022).

3. Виртуальный компьютерный музей [Электронный ресурс]: энциклопедический портал / Совет Виртуального компьютерного музея. – Электрон. дан. – Москва, 1997-2022. – URL: <https://www.computer-museum.ru/>. – (Дата обращения 25.08.2022).

4. eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: науч. электрон. б-ка / «Научная электронная библиотека». – Электрон. дан. – Москва, 2000 – 2022. – URL: <http://elibrary.ru>. – (Дата обращения 25.08.2022).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
- основные понятия автоматизированной обработки информации	Владеет знанием об основных понятиях автоматизированной обработки информации	Оценка лекционного (теоретического) материала – форма индивидуальная, метод – опрос (устный). Оценка практических занятий – форма фронтальная, метод практическая работа. Оценка самостоятельных работ – форма фронтальная, опрос (устный), оценка отчёта о проделанной работе.
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	Определяет по внешнему виду компоненты ПК. Знает для чего нужны комплектующие ПК, их функционал	
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности	Владеет навыками работы с базовыми системными программными продуктами	
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Владеет знаниями о составе и функциях ИТ и телекоммуникационных технологий. Обладает навыками применения ИТ и телекоммуникационных технологий в проф. деятельности	
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности	Владеет навыками по защите рабочего и домашнего ПК от основных угроз, поступающих из информационной среды	
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Владеет знанием о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	
Умеет:		
- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой	Умеет работать с оргтехникой (МФУ), пользоваться современными средствами связи (смартфон, электронный планшет)	Оценка лекционного (теоретического) материала – форма индивидуальная, метод – опрос (устный). Оценка практических занятий – форма фронтальная, метод практическая работа.
- обрабатывать текстовую и табличную информации;	Умеет работать с пакетом офисных приложений (табличный процессор,	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	текстовый редактор).	Оценка самостоятельных работ – форма фронтальная, опрос (устный), оценка отчёта о проделанной работе.
- использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения	Умеет работать в прикладных программах. Посредством их использования умело решает поставленные профессиональные задачи	
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Умеет работать с технологиями сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных. Умело применять их в решении поставленных профессиональных задач	
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Умеет работать с базовым, прикладным и специализированным программным обеспечением с применением компьютерных и телекоммуникационных средств в решении профессиональных задач.	
- обеспечивать информационную безопасность	Умеет определять киберугрозы, оценивать степень данных угроз и принимать меры по недопущению нарушения безопасности с использованием специализированного программного обеспечения	
- применять антивирусные средства защиты информации	Умеет работать с антивирусными программами, следить за актуальность антивирусных баз	
- осуществлять поиск необходимой информации.	Умеет работать с информационно-телекоммуникационной сетью Интернет. Умело составляет запросы в поисковых системах сети Интернет. Знает состав основных профессиональных информационных ресурсов в сети Интернет. Использует их при решении профессиональных задач.	

6. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.7 Информационные технологии в профессиональной деятельности может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.