



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области**  
**высшего образования**  
**«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»**  
**ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**  
**(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

2026г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «16» апреля 2026 г.  
Председатель методического  
объединения  
Манжурова Т.Е.  
Манжурова Т.Е./  
«16» апреля 2026г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГБОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 5  
от «16» апреля 2026 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГБОУ АО ВО  
«АГАСУ»:  
Кузнецова В.Г.  
/Кузнецова В.Г.  
«16» апреля 2026г.



Составитель: преподаватель Анопова /Попова А.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2026-2029 уч.год

Согласовано:  
Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Кондратьева Ю.И.  
Библиотекарь: Манжурова Т.Е. /Манжурова Т.Е./  
Заместитель директора по УПР Стрелкова Н.А. /Стрелкова Н.А.  
Специалист УМО СПО Мордвина К.П. Мордвина

Рецензент:  
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» \_\_\_\_\_  
(должность, место работы)  
Гельван /Гельван А.П.  
подпись

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО Гельван / А.П. Гельван  
Подпись И.О.Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	2
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1 пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
- У2 обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- У3 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- У4 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- У5 обеспечивать информационную безопасность;
- У6 применять антивирусные средства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З1 основные понятия автоматизированной обработки информации;
- З2 общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- З3 базовые системные программные продукты в области профессиональной

деятельности;

-34 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

-35 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.3-5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Объем ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности 36 часов,

в том числе: с преподавателем 34 часа;

самостоятельной работы обучающихся 2 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузки (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34

в том числе:	
практические занятия	17
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел 1</b>	<b><i>Автоматизированная обработка информации</i></b>	<b>7</b>
<b>Тема 1.1</b> <b><i>Информация и информационные процессы</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>1</b>
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. <b><i>Практическое занятие</i></b> Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	<b>1</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b><i>Технические средства информационных технологий</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>1</b>
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	
	<b><i>Практическое занятие</i></b> Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b> <b><i>Информационные системы</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>1</b>
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем <b><i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i></b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	<b>1</b>
<b>Раздел 2</b>	<b><i>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</i></b>	<b>13</b>
<b>Тема 2.1</b> <b><i>Технология</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие	<b>1</b>

<b>обработки текстовой информации</b>	сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	<b>1</b>
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	
<b>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <a href="#">MicrosoftPaint</a> ; Corel DRAW, AdobePhotoshop)	
<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	
	<b>Практическое занятие</b> Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	<b>2</b>
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	
	<b>Практическое занятие:</b> решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	<b>2</b>
<b>Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<b>1</b>

<b>профессиональной деятельности</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий;	<b>2</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции		<b>1</b>
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		<b>1</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>5</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Для реализации программы учебной дисциплины

Предусмотрен Кабинет информатики: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

#### **Оборудование учебного кабинета:**

Учебная доска

Рабочее место преподавателя

Комплект учебной мебели на 25 обучающихся

Учебно-наглядные пособия

Переносной мультимедийный комплект

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основная литература:**

1. *Цветкова М. С., Великович Л. С.* Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2023
2. *Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю.* Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. —М., 2023.

##### **Дополнительные источники:**

1. *Цветкова М. С.* Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

##### **Интернет ресурсы:**

1. Электронная библиотечная система образовательно-издательского центра

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8 ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5 ОК 1- ОК9 У1 пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос.
ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8 ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5 ОК 1- ОК9 У2 обрабатывать текстовую и табличную информацию;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос.
ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8 ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5 ОК 1- ОК9 У3 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос.
ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8 ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5 ОК 1- ОК9 У4 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос.
телекоммуникационные средства;	

<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  У5                                   обеспечивать  информационную безопасность;</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий,  и контрольных работ. Устный опрос.</p>
<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  У6 применять антивирусные средства.</p>	<p>Оценка выполнения практических занятий,  и контрольных работ. Устный опрос.</p>
<p><b>Знания:</b></p>	
<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  31 основные понятия автоматизированной  обработки информации;</p>	<p>Оценка выполнения практических  занятий, и контрольных работ. Устный  опрос. Вопросы и задачи  дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  32 общий состав и структуру персональных  компьютеров и вычислительных систем;</p>	<p>Оценка выполнения практических  занятий, и контрольных работ. Устный  опрос. Вопросы и задачи  дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  33 базовые системные программные  продукты в области профессиональной  деятельности;</p>	<p>Оценка выполнения практических  занятий, и контрольных работ. Устный  опрос. Вопросы и задачи  дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  34 состав, функции и возможности  использования информационных и  телекоммуникационных технологий в  профессиональной деятельности;</p>	<p>Оценка выполнения практических  занятий, и контрольных работ. Устный  опрос. Вопросы и задачи  дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.4.ПК 2.3ПК 2.4ПК 2.6ПК 2.7ПК 2.8  ПК 3.4-3.6ПК 4.3-4.6 ПК 5.3-5.5  ОК 1- ОК9  35 методы и средства сбора,  обработки, хранения, передачи и  накопления информации; основные методы  и приемы обеспечения информационной  безопасности.</p>	<p>Оценка выполнения практических  занятий, и контрольных работ. Устный  опрос. Вопросы и задачи  дифференцированного зачета</p>

