



**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**

2024г.

ОДОБРЕНА  
Методическим объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «24» апреля 2024 г.  
Председатель методического  
объединения  
Манжурова Т.Е. / Манжурова Т.Е. /  
«24» апреля 2024г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГБОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 5  
от «25» апреля 2024 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГБОУ АО ВО  
«АГАСУ»:  
Кузнецова В.Г. /  
«25» апреля 2024г.



Составитель: преподаватель Попова А.А. /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 2024-2028 уч.год

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

Рецензент:  
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж» преподаватель информатики  
(должность, место работы)  
Бакиаушева Т.В.  
подпись

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО Гельван А.П. / 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. 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

<i>Тема 2.1</i> <i>Технология</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>1</i>
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие	

<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, Adobe Photoshop)	
<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>	<b>2</b>
	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	
<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>	<b>2</b>
	решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	
<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 и</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>1</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>	
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	<b>1</b>
	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>	
	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>1</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>6</b>
	<b>Контрольная работа Дифференцированный зачет</b>	<b>2</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., 2018
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., 2018.

##### **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- ОК11 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- ОК11 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- ОК11 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- ОК11 У4 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос.

телекоммуникационные средства;	
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- ОК11 У5 обеспечивать информационную безопасность;	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- ОК11 У6 применять антивирусные средства.	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос.
<b>Знания:</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- ОК11 31 основные понятия автоматизированной обработки информации;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос. Вопросы и задачи дифференцированного зачета
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- ОК11 32 общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос. Вопросы и задачи дифференцированного зачета
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- ОК11 33 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос. Вопросы и задачи дифференцированного зачета
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- ОК11 34 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос. Вопросы и задачи дифференцированного зачета
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- ОК11 35 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Оценка выполнения практических занятий, и контрольных работ. Устный опрос. Вопросы и задачи дифференцированного зачета



