# Министерство образования и науки Республики Татарстан государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по ТО
\_\_\_\_\_\_\_ И.А.Еремеева

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ Директор ГАПОУ «НАТ» А.А.Граф 28» 25 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии

общепрофессиональных дисциплин Протокол № <u>4</u> от « » <u>03</u> \_\_2025 г.

Председатель ПЦК\_

Т.А.Никитина

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-	пользоваться	основные понятия
6.3	современными средствами	автоматизированной обработки
ОК 01	связи и оргтехникой;	информации;
ОК 02	обрабатывать текстовую и	общий состав и структуру
ОК 03	табличную информацию;	персональных компьютеров и
ОК 04	использовать	вычислительных систем;
ОК 05	технологии сбора, размещения,	базовые системные программные
ОК 06	хранения, накопления,	продукты в области профессиональной
ОК 07	преобразования и передачи	деятельности;
ОК 09	данных в профессионально	состав, функции и возможности
	ориентированных	использования информационных и
	информационных системах;	телекоммуникационных технологий в
	использовать в	профессиональной деятельности; методы и
	профессиональной	средства сбора, обработки, хранения,
	деятельности различные виды	передачи и накопления информации;
	программного обеспечения,	<ul> <li>основные методы и приемы</li> </ul>
	применять компьютерные и	обеспечения информационной
	телекоммуникационные	безопасности
	средства;	
	обеспечивать	
	информационную	
	безопасность;	
	применять	
	антивирусные средства защиты	
	информации;	
	уществлять поиск необходимой информации	

- ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
- ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
- ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

	Объем
Вид учебной работы	часов
Объем образовательной программы	96
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	72
самостоятельная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

# 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	<u>8</u>	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9
Информация и	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об		
информационные	автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного		
процессы	назначения, примеры их использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и	2	
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка		
	сообщений по темам:		
	Проблема информации в современной науке.		
	Представление числовой, символьной, графической информации.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9
Технические	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.		
средства	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
информационных	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его		
технологий	использования для различных направлений деятельности на предприятии		
	общественного питания. Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка		
	сообщений по темам:		
	Архитектура персонального компьютера.		
	Архитектура микропроцессоров.		
	Внешние устройства ЭВМ.		
	АРМ рабочих мест в индустрии питания		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 1.3.	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных		ОК 1-7, 9
Информационные	информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем.		
системы	Классификация информационных систем		
	Тематика практических занятий	4	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-		
	правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и	2	
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в	<u>52</u>	
	области профессиональной деятельности		
Тема 2.1	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9
Технология	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения,		ПК 6.1-6.3
обработки	общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых		
текстовой	файлов		
информации	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.		
	Тематика практических занятий	10	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.		
	Создание структурированного документа		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка		
	рефератов по теме: Настольные издательские системы		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9
Технология	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений –		ПК 6.1-6.3
обработки	рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические		
графической	редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации		
информации	(Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		
	Тематика практических занятий	10	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		

	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения		
	(по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		
Тема 2.3	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9
Компьютерные	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы		ПК 6.1-6.3
презентации	как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация,		
	эффекты, звуковое сопровождение		
	Тематика практических занятий	8	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда		
	ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане		
	И Т.П		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка		
	презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		
Тема 2.4	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9
Технологии	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в		
обработки числовой	информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции,		
информации в	статистические и математические функции. Решение задач линейной и		
профессиональной	разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов.		
деятельности	Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи.	2	
	Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий	8	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы,		
	отчета		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор		
	материала для создания базы данных профессиональной направленности		
Тема 2.5	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9
Пакеты			ПК 6.1-6.3
прикладных	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования		
программ в области	запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		

профессиональной деятельности	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Тематика практических занятий	12	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения		
	това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение		
	нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных	<u>22</u>	
	технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9
Компьютерные сети, сеть Интернет	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		ПК 6.1-6.3
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Webстраниц. Основы проектирования Web – страниц		
	Тематика практических занятий	10	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9
Основы	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-		ПК 6.1-6.3
информационной и	технический уровень защиты. Защита жесткого диска.		
технической	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация		
компьютерной	безопасной работы с компьютерной техникой.	10	
кбезопасности	Тематика практических занятий	10	

	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и		
	содержание домашних заданий)		
	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты,		
	Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита		
	от компьютерных вирусов		
Консультации		2	
Экзамен		6	
Всего:		96	

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

## 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Печатные издания

- 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. 5-е изд., стер. М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. 384 с.
- 2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2013.-256

### 3.2.2. Электронные издания:

- 1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html
- 2. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru
- 3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru
- 4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

### 3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

- 1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. М.: Издательский центр «Академия», 2012 256 с.: ил.
- 2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / М.: «Академия», 2012. 314 с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Критерии оценки	Формы и методы
	оценки
Полнота ответов.	Текущий контроль
точность	при проведении:
формулировок, не	-письменного/устного
	опроса;
-	-тестирования;
Не менее 75%	,
правильных ответов.	-оценки результатов
-	самостоятельной работы
адекватность	(докладов, рефератов,
результатов	теоретической части
поставленным целям,	проектов, учебных
полнота ответов,	исследований и т.д.)
точность	
формулировок,	
адекватность	
применения	
профессиональной	
терминологии	
Правильность, полнота	Текущий контроль:
выполнения заданий,	- экспертная оценка
	демонстрируемых
	умений, выполняемых
_	действий, защите отчетов
	по практическим
-	занятиям;
-	,
_	
-	
1	
T Dechamentor	1
регламентов Рациональность	
регламентов Рациональность действий и т.д.	
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие

