



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины  
по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**МО - 19.02.10.ОП.04.РП**

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Зеньков С.В

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



### Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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

*знать:*

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

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

- методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности, назначение и возможности использования;

- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

а) общие компетенции:

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.

б) профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных супов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Учебная нагрузка на одного обучающегося, час</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	<b>30</b>
<i>лабораторные работы</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>23</b>
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средств а обучени я	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	<b>6 семестр</b>	<b>51</b>	<b>21</b>		<b>30</b>		<b>23</b>	<b>2</b>	<b>76</b>				
	<b>Раздел 1 Информационные системы и технологии.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				<b>10</b>		<b>18</b>				
	<b>Тема 1.1. Понятие об информационных системах и технологиях, их классификация.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				<b>2</b>		<b>4</b>		<b>2</b>	<b>ИЛ</b>	
1	Понятие об информационных системах и технологиях, их классификация		2/2							[1], презента ция по теме	[1]		
	Самостоятельная работа № 1 Используя интернет-ресурсы, ответить на вопрос: как используются информационные технологии в профессиональной деятельности технолога						2/2				МО СР		
	Тема 1.2. Технические средства информационных технологий.						4		4		2	ИЛ	
	Самостоятельная работа № 2 Технические средства информационных технологий. Общий состав и структура персональных компьютеров.						2/4				МО СР		
	Самостоятельная работа № 3 Методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации						2/6				МО СР		



Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
	Тема 1.3. Базовое программное обеспечение информационных технологий	2	2						2			2	ИЛ
2	Понятие о программном обеспечении. Функции и состав базового ПО: операционных систем, сервисного ПО, программ технического обслуживания, инструментального ПО		2/4						[1], презентация по теме	[1]			
	Тема 1.4. Прикладное программное обеспечение информационных технологий	4	4				2		6			2	ИЛ
3,4	Функции и состав прикладного ПО: прикладное программное обеспечение общего назначения, методо-ориентированное ПО, проблемно-ориентированное ПО, ПО для глобальных сетей, ПО для организации вычислительного процесса.		4/8							[1], презентация по теме	[1]		
	Самостоятельная работа № 4 Используя интернет-ресурсы, ответить на вопрос: какие существуют виды прикладного программного обеспечения в общественном питании						2/8				МО СР		
	Раздел 2 Сетевые технологии обработки информации. Основы информационной и компьютерной безопасности.	10	10				6		16				
	Тема 2.1 Понятие о компьютерной сети, классификация сетей.	2	2				2		4			2	ИЛ
5	Понятие о компьютерной сети, классификация сетей, требования к телекоммуникационным сетям		2/10							[1], презентация по теме	[1]		
	Самостоятельная работа № 5 Используя интернет-ресурсы, ответить на вопрос: понятие о гипертекстовой системе WWW, принципы работы клиента и сервера						2/10				МО СР		
	Тема 2.2 Аппаратура компьютерных сетей, методы доступа	2	2				2		4			2	ИЛ
	Самостоятельная работа № 6 Аппаратура компьютерных сетей						2/12				МО СР		





Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
6	Работа сетевого контроллера, методы доступа		2/12						[1], презентация по теме	[1]			
	Тема 2.3 Уровни взаимодействия устройств в компьютерных сетях, стандарты организации сети, принципы передачи данных в компьютерной сети, методы доступа протоколы локальных сетей и сети Интернет	4	4					4			2	ИЛ	
7	Уровни взаимодействия устройств в компьютерных сетях, стандарты организации сети		2/14						[1], презентация по теме	[1]			
8	Принципы передачи данных в компьютерной сети, методы доступа протоколы локальных сетей и сети Интернет		2/16						[1], презентация по теме	[1]			
	Тема 2.4 Основы информационной и компьютерной безопасности. Защита информации от вирусных атак. Антивирусные программы	2	2				2	4			2	ИЛ	
9	Основы информационной и компьютерной безопасности. Защита информации от вирусных атак. Антивирусные программы		2/18						[1], презентация по теме	[1]			
	Самостоятельная работа № 7 Используя интернет-ресурсы, ответить на вопрос: какие виды современных антивирусных программ существуют						2/14			МО СР			
	Раздел 3 Использование в профессиональной деятельности пакета прикладных программ MS Office	20			20		8	28					
	Тема 3.1 Использование в профессиональной деятельности MS Word	6			6			6		[2]	3	Т, ТЗ	



Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование									
10	Практическое занятие № 1 Создание таблиц, оформление надписей, штампов для документации в Microsoft Word				2/2				Методическое пособие для практических работ				
11	Практическое занятие № 2 Оформление схемы технологического процесса производства продукции с помощью автофигур в Microsoft Word . Использование редактора для создания формул в Microsoft Word.				2/4				Методическое пособие для практических работ				
12	Практическое занятие № 3 Оформление технологической карты блюда в Microsoft Word.				2/6				Методическое пособие для практических работ				
	Тема 3.2 Использование в профессиональной деятельности MS Excel	10			10		6		16		[2}	3	Т, ТЗ
13	Практическое занятие № 4 Выполнение расчетов, построение диаграмм в Microsoft Excel				2/8					Методическое пособие для практических работ			
14	Практическое занятие № 5 Создание в Microsoft Excel «Содержание блюд», карточки «Бакалея», «Овощи и фрукты», «Мясо КРС и мясные продукты», «Птица», «Жиры», «Рыба», «Молоко и молочные продукты» и «Напитки»				2/10					Методическое пособие для практических работ			



Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование									
15	Практическое занятие № 6 Создание в Microsoft Excel калькуляционных карт на блюда			2/12					Методическое пособие для практических работ				
16	Практическое занятие № 7 Создание в Microsoft Excel Акта разделки			2/14					Методическое пособие для практических работ				
	Самостоятельная работа № 8 Создание в Microsoft Excel Ведомости учета движения готовых изделий					2/16				МО СР			
17	Практическое занятие № 8 Создание в Microsoft Excel Ведомость учета остатков продуктов			2/16					Методическое пособие для практических работ				
	Самостоятельная работа № 9 Создание в Microsoft Excel Дневной заборный лист					2/18				МО СР			
	Самостоятельная работа № 10 Создание в Microsoft Excel Закупочный акт					2/20				МО СР			
	Тема 3.3 Использование в профессиональной деятельности MS Accessu MS Power Point.	2		4		2		6		[2]	3	ТЗ	
18, 19	Практическое занятие № 9 Создание базы данных Товары в Microsoft Access. Ввод и редактирование данных БД. Создание и использование запросов			4/20					Методическое пособие для практических работ				



Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
	Самостоятельная работа № 11 Создание презентации Кофе в Microsoft Power Point. Оформление слайдов, настройка показа слайдов						2/22				МО СР		
	Раздел 4 Автоматизированное рабочее место, автоматизированная система управления. Работа с прикладными программами в общественном питании	13	3		10		1	2	14				
	Тема 4.1 Автоматизированное рабочее место, автоматизированная система управления	2	2						2		2	ИЛ	
20	Понятие об автоматизированном рабочем месте (АРМ), основное назначение, структура и виды АРМ, принципы создания АРМ. Понятие об автоматизированной системе управления (АСУ)		2/20							презентация по теме			
	Тема 4.2 Назначение, общие принципы работы в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие», основные подсистемы и объекты программы	1	1				1		2		2	Т, ТЗ	
21	Общие принципы работы в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие», основные подсистемы и объекты программы		1/21							[3], презентация по теме			
	Самостоятельная работа № 12 Назначение конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие»						1/23				МО СР		
	Тема 4.3 Ведение учета в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие», заполнение справочников и рецептуры	4			4				4		3	Т, ТЗ	



Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
21, 22	Практическое занятие № 10 Заполнение справочников в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие»					2/22				Методическое пособие для практических работ	[3], презентация по теме		
22, 23	Практическое занятие № 11 Заполнение рецептур в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие»					2/24				Методическое пособие для практических работ	[3], презентация по теме		
	Тема 4.4 Ведение учета в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие», заполнение документов поступления продуктов на склад и выпуска продукции, оформление отчетов	6				6			2	8		3	Т, ТЗ
23, 24	Практическое занятие № 12 Заполнение документов поступления продуктов на склад в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие», оформление отчетов					2/26				Методическое пособие для практических работ	[3], презентация по теме		
24, 25	Практическое занятие № 13 Заполнение документов выпуска продукции в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие», оформление отчетов					2/28				Методическое пособие для практических работ	[3], презентация по теме		
25, 26	Практическое занятие № 14 Оформление различных отчетов в конфигурации «Общепит» системы «1С:Предприятие»					2/30				Методическое пособие для практических работ	[3], презентация по теме		
	Консультации по теме 4.4								2				
	<b>Итого за семестр</b>	<b>51</b>	<b>21</b>			<b>30</b>			<b>23</b>	<b>2</b>	<b>76</b>		
	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>51</b>	<b>21</b>			<b>30</b>			<b>23</b>	<b>2</b>	<b>76</b>		

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений:	№6106 кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности
- учебного кабинета	
- мастерских	
- лабораторий	
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Комплекты мебели для учебного процесса. Программное обеспечение: 1С:производство, Автокад, Офис 2013 г. Средства обучения: магнитно-маркерная доска, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер. Программное обеспечение: Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.</i>

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Основные</b>	1. Советов Б.А. Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / Б. А. Советов, В. В. Цехановский. - 7-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2018.
	2. Михеева Е.В. Практикум по информатике: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015. – 288с.
	3. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. [Электронный ресурс] :М. : КноРус, 2017.
	4. Филимонова Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебник для сред. проф. образования / Е. В. Филимонова. - М. : КНОРУС, 2017. - 482 с. : цв. ил. - (Среднее проф. образование)

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, лабораторных и самостоятельных работ	1. Интернет-ресурсы 2. Методическое пособие по выполнению практических занятий по дисциплине 1. 1С:Предприятие 8 Конфигурация «Общепит» редакция 2.0 Руководство пользователя. – М.: Фирма «1С», 2011. – 322с 2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.:Академия,2014. – 448с.
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>

#### 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, исследований, промежуточной аттестации*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Усвоенные знания:</b> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности, назначение и возможности использования; - основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; -результатов тестирования.

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемы е ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства</li> </ul>	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на и практических занятиях; -решение производственных ситуаций; -результатов тестирования.