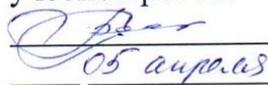


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по  
учебной работе



И.В. Бондаренко

05 апреля 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Кравец С.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ВИТ

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин  
Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

  
\_\_\_\_\_ С.А. Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.  
Протокол № 8 от 05.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы  
  
\_\_\_\_\_ И.Ю. Шурыгина

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

## ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01 – ОК 11, ПК 6.1– 6.5

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-11 ПК 6.1-6.5 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 21	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <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, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>106</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	102
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	–
практические занятия	72
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Работа с информационной системой</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Назначение и виды информационных технологий. Программные средства и технологии обработки текстовой информации 2. Мультимедиа-технологии.	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ЛР 13; ЛР 16.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 1 Настройка информационной системы/ Запуск приложений и прикладных программ	2	
	Практическое занятие 2 Обработка текстовой и числовой информации в MSO ffice	2	
	Практическое занятие 3 Мультимедийные технологии обработки и представления информации с помощью PowerPoint	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучение конспекта Подготовка проекта в виде презентации по выбранной теме.	2	
	<b>Раздел 2. Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. 2. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора	
	2		
	2		
<b>Раздел 3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	<b>6</b>	
		2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 4 Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана,	2	
	Практическое занятие 5 Работа в программе PowerPoint над презентациями по теме «современные способы обслуживания в ресторане».	2	

<b>Раздел 4. Пакеты прикладных программ в области</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ПК 2.8. ЛР 13; ЛР 16.
	1. Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	2. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 6 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания);	2	
	Практическое занятие 7 Изучение нормативных документов предприятий;	2	
	Практическое занятие 8 Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2	
Практическое занятие 9 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2		
<b>Раздел 5. Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ЛР 21
	1. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	
	2. 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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 10 Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	Практическое занятие 11 Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	Практическое занятие 12 Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2	
<b>Раздел 6. Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ЛР 13; ЛР 16.
	1. Информационная безопасность. Классификация средств защиты.	2	
	2. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 13. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2	
	Практическое занятие 14 Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2	
<b>Раздел 7. Основные программы, используемые в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Функционал программного оборудования: – учет продаж; – управление прејскурантом и меню; – получение разного вида отчетности; – устранение ошибок разного рода при работе с клиентами; – осуществление доставки; – повышение качества обслуживания.	2	
<b>Раздел 8. CRM программы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ЛР 13; ЛР 16.
	1. Данные в системе. Пример последовательности бизнес-процессов ресторана с доставкой	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 15. Разработка/оценка уровня развития одного из элементов CRM в практике анализируемой компании	2	
<b>Раздел 9. Программы используемые на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ЛР 13; ЛР 16; ЛР 17
	1. Системы управления ресторанным бизнесом: R-keeper; Айко; QuickResto; Poster; ICTрактир; АтолЕда.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	Практическое занятие 16. Установка сервера Storehouse 4. Установка клиента StoreHouse 4. Создание базы данных. Установка ключа	2	
	Практическое занятие 17. Краткий обзор. Добавление товарных групп. Добавление товаров.	2	
	Практическое занятие 18. Составление документации: приходная накладная, ведомость остатков, настройка спецучета, список накладных.	2	
	Практическое занятие 19. Списание блюд (товаров с комплектом). Комплектация.	2	
	Практическое занятие 20. Документы расхода на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие 21. R-Keerper. Краткий обзор. Ввод меню. Сервис-печать.	2	
	Практическое занятие 22. Импорт меню. Удаление использованных в списании блюд. Изменение свойств группы товаров. Создание комплектов на импортированные товары.	2	

	Практическое занятие 23. Касса R-Keeper. Регистрация официантов. Открытие стола. Удаления. Пречек. Оплата. Менеджерские функции. Закрытие дня. Отчеты.	2	
	Практическое занятие 24. Импорт расхода блюд. Расчет документа расхода. Протокол ошибок. Назначение склада списания. Детализация компонентов в комплекте.	2	
	Практическое занятие 25. Внутреннее перемещение. Движение товара. Расходная накладная.	2	
<b>Раздел 10. Программы обязательные для предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ЛР 13; ЛР 16; ЛР 17
	Система «Меркурий»; ЕГАИС; Система ХАСПП в общественном питании	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22</b>	
	Практическое занятие 26. Изучения ХАССП согласно международного стандарта HACCP ISO 22000	2	
	Практическое занятие 27. Анализ рисков на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие 28. Анализ рисков, выявление критических контрольных точек на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие 29. анализ рисков и нахождение критических контрольных точек на основе производственных процессов предприятия: пищевое производство, заведение общественного питания.	2	
	Практическое занятие 30. Проверка разработанной документации, внесение изменений, работа над ошибками.	2	
	Практическое занятие 31. Регистрация в системе ФГИС Меркурий для предприятия общественного питания.	2	
	Практическое занятие 32 Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2	
	Практическое занятие 33 Заполнение бланков сертификатов на продукцию и товар. Система Меркурий для предприятия общественного питания.	2	
	Практическое занятие 34 Разработка процедуры верификации (подлинность данных), для подтверждения результативности работы системы ХАССП	2	
	Практическое занятие 35 Разработка документации в отношении всех процедур и записей, соответствующих принципам ХАССП и их применению.	2	
	Практическое занятие 36 Определение потенциальных дефектов продукции по отношению к производственным факторам (критические контрольные точки)	2	
<i>консультации</i>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>106</b>	

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Информационные технологии в профессиональной деятельности .

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

- посадочные места по количеству обучающихся, организованные в соответствии с санитарно-гигиеническими и эстетическими нормами;
- рабочее место преподавателя.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- профессиональные программные продукты Microsoft Office 2007

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Макарова, Н.В. Информатика и ИКТ: Учебное пособие. / Н. В. Макаровой. – Москва: Издательский центр «Питер», 2019.–260с
2. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: Учебное пособие. / Е. В. Михеева. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018.–384с

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

3. Кузнецов С.Д. Проектирование и разработка корпоративных информационных систем/ Электронное пособие [www.citforum](http://www.citforum).
4. Кузнецов, А.А. и др. Информатика, тестовые задания. – М., 2016.-232с
5. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник. – М., 2015.-352с
6. Угринович Н.Д. и др. Практикум по информатике и информационным технологиям 10–11 кл. – М., 2020. -396с
5. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник 10–11 кл. – М., 2019. -248с

#### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

#### 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, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b> основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>
<p><b>Умения:</b> пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>