

**Смоленское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»**

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению  
решением педагогического совета  
протокол № 1 от 30.08 2018 г  
протокол № 1 от 30.08 2019 г  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СОГБПОУ «Козловский  
многопрофильный аграрный колледж»



Г.В. Терехов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
для специальности естественнонаучного профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 333234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

**ОДОБРЕНО**

на заседании цикловой  
методической комиссии  
профессионального цикла  
протокол № 1 от 28.08 2018 г.  
протокол № 1 от 28.08 2019 г.  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ОДОБРЕНО**

методическим советом СОГБПОУ  
«Козловский многопрофильный аграрный  
колледж»  
протокол № 1 от 29.08 2018 г.  
протокол № 1 от 29.08 2019 г.  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Составитель: Подсосова Н.А. - преподаватель высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

внутренний Трищенко И.Г. – преподаватель первой квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Информационные технологии в профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин**

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

| <b>Коды ОК,ПК</b>  | <b>Умения</b>  | <b>Знания</b>  |
|--|--|--|
| ОК 1 - 9<br>ПК 1.1 - 1.3,<br>2.1 - 2.3,<br>3.1 - 3.4,<br>4.1 - 4.4,<br>5.1 - 5.2,<br>6.1 - 6.5 | 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; | основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |

**Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

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.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                       | <b><i>Количество<br/>во часов</i></b> |
|---|---------------------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                    | <b>72</b>                             |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>         | <b>48</b>                             |
| в том числе:  |                                       |
| теоретическое обучение  | 22                                    |
| практические занятия  | 26                                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>              | <b>24</b>                             |
| в том числе:  |                                       |
| индивидуальное проектное задание                                |                                       |
| внеаудиторная самостоятельная работа                            | 24                                    |
| <b>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета</b> |                                       |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов    | Уровень освоения |
|--|---|----------------|------------------|
| 1  | 2   | 3              | 4                |
| <b>Раздел 1. Методы и средства информационных технологий</b>                                     |   | <b>8/12/12</b> |                  |
| Тема 1.1. Назначение, состав, основные характеристики компьютерной техники                       | Понятие информационной технологии   | 2              | 2                |
|  | Состав ПК и основные характеристики устройств. Назначение и принципы эксплуатации организационной и компьютерной техники, их классификация    | 2              | 2                |
| Тема 1.2. назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; | Основные принципы обработки текстовой и табличной информации.   | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 1 «Текстовый редактор MS Word»   | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 2 «Объекты WordArt»  | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 3 «Рисование в документе»  | 2              | 2                |
|  | Использование деловой графики и мультимедиа – информации при создании презентаций; пользования автоматизированными системами делопроизводства | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 4 « Работа в MS Excel»   | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 5 « Табличный редактор MS Excel»   | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 6 « Графическая работа в MS PowerPoint»  | 2              | 2                |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  | 12             |                  |
| <b>Раздел 2. Электронные коммуникации</b>  |   | <b>6/6/6</b>   |                  |
| Тема 2.1. Основные компоненты компьютерных сетей   | Типы компьютерных сетей, их топология. Технические средства создания сетей. Адресация в сети  | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 7 «Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Сервер. Сетевые операционные системы»                      | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 8 «Подключение компьютера к сети. Администрирование локальной компьютерной сети»                                       | 2              | 2                |
| Тема 2.2. Технология передачи данных в компьютерных сетях  | Технология поиска информации в сети Интернет. Принципы пакетной передачи данных, организация межсетевого взаимодействия.                      | 2              | 2                |
|  | Использование информационных ресурсов для поиска и хранения информации  | 2              | 2                |
|  | Практическое занятие № 9 «Поисковые системы. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах»                            | 2              | 2                |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  | 6              |                  |

|   |  |              |   |
|---|--|--------------|---|
| <b>Раздел 3. Защита информации</b>  |  | <b>8/4/4</b> |   |
| Тема 3.1. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения | Правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения  | 2            | 2 |
|   | Практическое занятие № 10 «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты»  | 2            | 2 |
| Тема 3.2. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа                          | Компьютерные вирусы, их классификация, характеристика.   | 2            | 2 |
|   | Практическое занятие № 11 «Защита информации, антивирусная защита»   | 2            | 2 |
| Тема 3.3. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности                    | Актуальность проблемы защиты информации. Способы защиты информации: физические (препятствие), законодательные, управление доступом, криптографическое закрытие, аспекта уязвимости информации. | 2            | 2 |
|   | Цифровая подпись. Угрозы цифровой подписи  | 2            | 2 |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   | 4            |   |
| <b>Раздел 4. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности</b>      |  | <b>8/8/8</b> |   |
| Тема 4.1. Основные понятия автоматизированной обработки информации;                           | Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.  | 2            | 2 |
| Тема 4.2. Назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем               | Разделение информационных систем на информационные системы общего профиля и профессионально ориентированные. Обзор программного обеспечения профессиональной направленности                    | 2            | 2 |
| Тема 4.3. Автоматизация профессиональной деятельности   | Основные понятия трехмерного моделирования: деталь, дерево построений, режимы отображения, трехмерная система координат, плоскости построения Чертеж объемной детали.                          | 2            | 2 |
|   | Практическое занятие № 12 «Трехмерное построение многогранников в Компас 3DLT»   | 2            | 2 |
|   | Практическое занятие № 13 «Разработка трехмерной модели детали»  | 2            | 2 |
|   | Практическое занятие № 14 «Разработка трехмерной модели детали»  | 2            | 2 |
|   | Практическое занятие № 15 «Разработка трехмерной модели детали»  | 2            | 2 |
|   | Дифференцированный зачет   | 2            |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   | 8            |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ** **Информационные технологии в профессиональной деятельности**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- автоматизированные рабочие места обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедиапроектор, принтер.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. пособие. – М., 2011.
2. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник. – М., 2013.
3. М. С. Цветкова, Л. С. Великович информатика и ИКТ: учебник – М., 2012
4. Н.В. Макарова Информатика и информационно-коммуникационные технологии: учебник 11 класс. – СПб.:Питер, 2010.
5. Н.В. Макарова Информатика и информационно-коммуникационные технологии: учебник 10 класс. – СПб.:Питер, 2010.
6. Н.Д. Угринович Информатика и ИКТ: учебник для 10 класса – М.:БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009.
7. Михеева Е.В. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - М.: Академия, 2010.
8. Электронная библиотечная система «Сельское хозяйство», издательство «Лань - Трейд», 2016 г.

Дополнительные источники:

1. Семакин И.Г. и др. Информатика. Структурированный конспект базового курса. – М., 2004.
2. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник 10–11 кл. – М., 2002.
3. Угринович Н.Д. Преподавание курса «Информатика и ИКТ» 7–11 классы. – М., 2005.

#### Интернет- ресурсы:

1. Портал информационной поддержки ЕГЭ -<http://ege.edu.ru/>
2. ОЛИМПИАДЫ ПО ИНФОРМАТИКЕ. ЗАДАЧИ И РЕШЕНИЯ -
3. [http://www.dstu.edu.ru/informatics/olimp/mtd1/mtd\\_ol.html](http://www.dstu.edu.ru/informatics/olimp/mtd1/mtd_ol.html)
4. Разбор олимпиадных задач по информатике - <http://olimpzadachi.narod.ru/>
5. Варианты задач по информатике -  
<http://informat.csu.ac.ru/diploma/exams/task.htm>
6. Примеры решения задач по информатике (базовый курс \*.pdf)  
<http://bspu.ab.ru/~festival/kon2004/teacher/kopilka/inform/yamkina.pdf>
7. Центр Олимпиадного Программирования - <http://stream.newmail.ru/>
8. Трушин О.В. Информация для информатиков (методика, задачи, тесты)-  
<http://www.ugatu.ac.ru/~trushin/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения:   |   |
| -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; | Устный опрос, тест, выполнение практических работ     |
| -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т. ч. специального;  | Устный опрос, тест, выполнение практических работ     |
| -применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  | Устный опрос, тест, выполнение практических работ     |
| Знания:   |   |
| -основные понятия автоматизированной обработки информации;  | Устный опрос  |
| -общий состав и структуру персональных компьютеров вычислительных систем;   | Устный опрос, тест                                    |
| -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;                                | Тестовый контроль                                     |
| -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  | Технический диктант                                   |
| -базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;   | Устный опрос  |
| -основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.  | Тестовый контроль                                     |