

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной  
деятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**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** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<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>	<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>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</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 в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	72
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачета с оценкой

## 2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Введение. Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК		2	
Тема 1. Операционная система и оболочки операционных систем	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Многообразие операционных систем		
	Определение свойств ОС Windows.		
	Настройка параметров операционной системы		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	2	
Сравнение параметров различных ОС			
Тема 2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	26	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Стандартный набор операций с текстом.		
	Основы верстки текста.		
	Использование ссылок в текстовом документе.		
	Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа.		
	Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.		
	Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.		
	Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.		
	Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.		
	Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.		
	Использование логических операций для профессиональных расчётов.		
	Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника.		
	Создание интерактивного меню.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		

	Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel		
Тема 3. Основные методы обработки информации средствами СУБД	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	<b>6</b>	
	Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.		
	Организация запросов. Создание отчетов.		
	Создание БД профессиональной направленности	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора			
Тема 4. Создание эффективной презентации	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	<b>10</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.		
	Создание тематической презентации с использованием ссылок.		
	Использование OLE-объектов в презентации		
	Создание интерактивного плаката средствами презентации.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания		
Тема 5. Информационные системы и программы профессиональной направленности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	<b>8</b>	
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию.		
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.		
	Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.		
	Калькуляции блюд в программе Kitchen.		
Тема 6. Глобальная сеть Интернет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Возможностей различных браузеров.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	<b>6</b>	
	Правила создания запросов в различных поисковых системах.		
	Обзор сервисов облачных технологий.		
Использование облачных технологий в профессиональной деятельности			

Тема 7. Создание сайта	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основы создания сайта. Создание HTML-документа.		
	Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	<b>8</b>	
	Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов. Разработка структуры сайта.		
	Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора		
	Оптимизация графики для WEB-страниц		
Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.			
Тема 8. Информационносправочные системы	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды информационно-справочных систем.		
Тема 9. Информационная безопасность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.		
	Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.		
Всего:		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Гришин В.Н., Панфилов Е.Е.. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014
3. Хлебников А.А. Информатика. Учебник. Ростов. Феникс. 2014

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии – Школа.LV [Электронный ресурс]/URL:<http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс]/URL:<http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>

5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL:<http://www.securelist.com/ru/>
6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL: <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL: [http://suhorukov.com/news\\_akademy/sravnienie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows](http://suhorukov.com/news_akademy/sravnienie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows)
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL: <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-texnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index>