

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	84
1. Общая характеристика	85
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	85
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	85
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	86
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	86
2.2. Содержание дисциплины.....	87
2.3. Курсовой проект (работа)	137
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	92
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	92
3.2. Учебно-методическое обеспечение	92
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование знаний в области теоретических и практических основ информатики и умений применять информационные технологии в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	Уметь	Знать
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <ul style="list-style-type: none"> - применять компьютерные и телекоммуникационные средства 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	90	72
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	-	-
Всего	96	72

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
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	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Многообразие операционных систем		
	Определение свойств ОС Windows.		
	Настройка параметров операционной системы		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
Тема 2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	Сравнение параметров различных ОС	2	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel		
Тема 3. Основные методы обработки информации средствами СУБД	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.		
	Организация запросов. Создание отчетов.		
	Создание БД профессиональной направленности		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора			
Тема 4. Создание эффективной презентации	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	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		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания		
Тема 5. Информационные системы и программы профессиональной	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»		

направленности	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	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	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Возможностей различных браузеров.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Правила создания запросов в различных поисковых системах.		
	Обзор сервисов облачных технологий.		
	Использование облачных технологий в профессиональной деятельности		
Тема 7. Создание сайта	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основы создания сайта. Создание HTML-документа.		
	Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	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. Информационно-справочные системы	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды информационно-справочных систем.		
Тема 9. Информационная безопасность	Содержание учебного материала	4	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.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессий «Повар. Кондитер» (с практикумом), М.: ООО «КноРус-Медиа», 2021

3.2.2. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Демонстрирует умения 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>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>