

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»
_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв. 01 Информационные технологии в профессиональной деятельности

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

_____/Е.В. Миля

« ____ » _____ 20 24 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее программа) учебной дисциплины «ОПв. 01 Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик:

Лавренков С.С. преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПв. 01 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС специальности 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь	пользоваться современными средствами связи и оргтехнологией; 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
знать	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Формируемые общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего (максимальной учебной нагрузки) **140** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **130** часов;

самостоятельная работа обучающегося **7** часа;

консультаций **10** часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	140	
Консультации	10	
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	130	
в том числе:		
практические работы	72	30
контрольные работы	4	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	7	
в том числе:		
Составление калькуляции блюда средствами программы MSExcel	2	
Создание базы данных клиентов	2	
Разработка меню с учетом потребностей различных категорий потребителей	2	
Реферат по заданной теме	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв. 01 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала		
	1. Введение. Техника безопасности и правила поведения в кабинете.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Раздел 1 Средства информационно-коммуникационных технологий	Содержание учебного материала		
	1 Роль ИКТ в современном обществе	25	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	2 Средства ИКТ		
	3 Автоматизированное рабочее место		
	4 Информационная безопасность. Защита информации		
	5 Современные компьютерные технологии		
	6 Устройство персонального компьютера		
	7 Многообразие компьютерной техники		
	8 Применение текстовых редакторов для ведения делопроизводства		
	9 Пакет прикладных программ: программа MSWord		
	10 Применение табличных процессоров для выполнения расчетов		
	11 Пакет прикладных программ: программа MSExcel		
	12 Применение программного обеспечения для создания презентаций		
	13 Пакет прикладных программ: программа MSPowerPoint		
	14 Программное обеспечение для создания баз данных		
	15 Пакет прикладных программ: программа MSAccess		
	16 Программное обеспечение для создания рекламной продукции		
	17 Пакет прикладных программ: программа MSPublisher		
	18 Обзор программного обеспечения используемого для планирования в организации		
	19 Пакет прикладных программ: программа MSOutlook		
	Контрольные работы: Контрольная работа № 1	1	
	Практические работы	32	

	Практическая работа № 1 «Оформление деловой документации средствами прикладной программы MS Word»		4*	
	Практическая работа № 2 «Создание резюме средствами прикладной программы MS Word»		2*	
	Практическая работа № 3 «Форматирование документов средствами прикладной программы MS Word»		4	
	Практическая работа № 4 «Составление калькуляции на блюда, напитки и кулинарные изделия средствами программы MS Excel»		4*	
	Практическая работа № 5 «Создание графиков и диаграмм средствами прикладной программы MS Excel»		3	
	Практическая работа № 6 «Правила оформления презентаций»		1	
	Практическая работа № 7 «Оформление электронной презентации блюда, напитков кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции»		4*	
	Практическая работа № 8 «Применение MS Access для создания базы данных клиентов»		2	
	Практическая работа № 9 «Создание клиентской базы данных средствами прикладной программы MS Access»		2	
	Практическая работа № 10 «Создание запросов, отчетов, форм»		2	
	Практическая работа № 11 «Создание рекламного буклета средствами прикладной программы MSPublisher»		2	
	Практическая работа № 12 «Создание календаря и наклеек средствами прикладной программы MSPublisher»		1	
	Практическая работа № 13 «Создание визитной карточки средствами прикладной программы MSPublisher»		1	
Раздел 2. Специализированное прикладное программное обеспечение	Содержание учебного материала		19	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	1	Специализированное прикладное программное обеспечение		
	2	Информационные системы		
	3	Интерфейс и возможности справочной правовой системы Консультант-Плюс		
	4	Интерфейс и возможности справочной правовой системы Гарант		
	5	Графический редактор Adobe Photoshop		
	6	Интерфейс и возможности программы Калькуляция		

	7	Интерфейс и возможности программы Мини-кулинария		
	8	Интерфейс и возможности программы Общепит-Учет		
	9	Интерфейс и возможности программы RecipeKeeper		
	10	Интерфейс и возможности программы Кулинария Lingo		
	Контрольные работы: Контрольная работа № 2		1	
	Практические работы		12	
	Практическая работа № 14 «Обзор информационных систем»		4*	
	Практическая работа 15 «Создание и редактирование изображений средствами редактора AdobePhotoshop»		4	
	Практическая работа № 16 «Изучение специализированных компьютерных программ»		4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка меню с учетом потребностей различных категорий потребителей		5	
Раздел 3. Интернет ресурсы профессиональной деятельности в	Содержание учебного материала			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	1	Виды компьютерных сетей	12	
	2	Безопасность в сети Интернет		
	3	Возможности всемирной паутины		
	4	Сетевая культура и сетевая этика		
	5	Облачные технологии		
	6	Web-конференции		
	Контрольные работы: Контрольная работа № 3		1	
	Практические работы		28	
	Практическая работа № 17 «Основные правила поиска информации. Обзор поисковых систем»		4	
	Практическая работа № 18 «Поиск сборников рецептов»		2	
	Практическая работа № 19 «Использование сетевых технологий для организации форумов и Web-конференций»		4	
	Практическая работа № 20 «Использование онлайн-приложений для расчета калорий»		4	
	Практическая работа № 21 «Поиск новинок поварском и кондитерском		2	

	деле»		
	Практическая работа № 22 «Средства и методы создания специализированных сайтов»	4*	
	Практическая работа № 23 «Создание личной страницы в сети Интернет»	4*	
	Практическая работа № 24 «Создание сайта ресторана»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по заданной теме	2	
Консультации		10	
Всего:		140	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета: столы ученические, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), стол преподавательский (компьютерный).

Технические средства обучения: 13 компьютеров, проектор мультимедийный, интерактивная доска, выход в Internet через Internet-сервер со скоростью 512 Кбит/сек и выше. Стенды: Правила работы на клавиатуре, Устройство компьютера, Компьютер и безопасность, Горячие клавиши, Офисные технологии.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Гохберг Г.С. Информационные технологии (2-е изд., стер.) учебник. Академия, 2018 г.
2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017 г.
3. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений СПО – М. Академия – 2017 г.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384с. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=183462&demo=Y>.
2. Российское образование. Федеральный портал. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.edu.ru>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.[Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
4. Социальная сеть работников образования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://nsportal.ru>
5. Электронная информационная образовательная среда. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://edu.dvgups.ru>
6. Открытый урок. Первое сентября. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://festival.1september.ru>
7. Педагогическое сообщество «урок.рф». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://урок.рф>
8. Инфоурок. Ведущий образовательный портал России. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://infourok.ru>
9. Профобразование. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://проф-обр.рф>
10. Учебно-методический кабинет. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://ped-kopilka.ru>
11. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416с. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168074&demo=Y>.

2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 256 с. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=106719>.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности _____ (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности _____, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ДУП. 03 Информационные технологии в профессиональной деятельности обеспечивает:

Швецова Наталья Ярославовна (преподаватель)

Образование: Сибирский федеральный университет, инженер по специальности «Информационные системы и технологии»; Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Новосибирская академия водного транспорта», бухгалтер по специальности «Экономика и бухгалтерский учет»; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева»,

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка): Институт дополнительного образования и повышения квалификации, профессиональная переподготовка «Обучение информатике в организациях общего и среднего профессионального образования».

Повышение квалификации: 2016 г. – Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», дополнительная профессиональная образовательная программа «Профессионально образование: педагогика и психология», 72 часа. 2018 г. – Краевое государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Центр развития профессионального образования», повышение квалификации по программе «Технологии дистанционного образования», 72 часа.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	«Отлично» - содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - содержание дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Контрольная работа № 1 Контрольная работа № 2 Контрольная работа № 3 Оценка выполнения практических работ № 1-24 Самостоятельные работы: Создание электронной презентации Оформление рекламной продукции Составление калькуляции блюда средствами программы MS Excel Создание базы данных клиентов Разработка меню с учетом потребностей различных категорий потребителей Реферат по заданной теме Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд»
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий	«Отлично» - содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Контрольная работа № 1 Контрольная работа № 2 Контрольная работа № 3 Оценка выполнения практических работ № 1-24 Самостоятельные работы: Создание электронной презентации Оформление рекламной продукции Составление калькуляции блюда средствами программы MS Excel Создание базы данных клиентов

<p>профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>«Удовлетворительно» - содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - содержание дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Разработка меню с учетом потребностей различных категорий потребителей Реферат по заданной теме Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд»</p>
--	--	---