

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом №30
от 30 августа 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа предназначена для реализации СПО по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Мичуринское
2022г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для подготовки специалистов среднего звена 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565, с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ на основании письма Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»
Козырева А.Г.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения протокол №1 от 29.08.2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр.4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр.6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр.9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр.10

1. ПАСПОРТ 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 ФГОС для подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

1.3. Цели дисциплины

Рабочая программа ориентирована на развитие следующих планируемых результатов:

Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Дескрипторы

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 16. Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.

ЛР 17. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 21. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ЛР 29. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	54
контрольные работы	-
дифференцированный зачет	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме <i>(указать)</i> дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Дескрипторы	Уровень освоения
		Теория	ЛПЗ		
1	2	3	4	5	6
Информационные процессы технологии	История развития информационных технологий	1		ЛР 4, 16,21	2
	Информационные модели	1		ЛР 4, 16,21	2
	Основные понятия информационных технологий	1		ЛР 4, 16,21	2
	Классификация и характеристика качества информационных систем	1		ЛР 4, 16,21	2
	Правовые и этические нормы информационной деятельности	1		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа №1: Изучение ФГОС для выполнения задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий		2	ЛР17,29	2,3
	Аппаратное обеспечение ИТ-технологий	1		ЛР 4, 16,21	
	Программное обеспечение ИТ-технологий	1		ЛР 4, 16,21	2
Обработка текстовой информации	Основы работы текстового редактора MS Word	2		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа №2: Создание документов в MS WORD с помощью шаблонов		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №3: Форматирование текста в MS WORD		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №4: Использование скрытых символов при форматировании документов в MS WORD		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №5: Работа с документами, содержащими таблицы в MS WORD		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №6: Работа в редакторе MS WORD с документами содержащими иллюстрации и графические элементы		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №7: Работа с многостраничными документами		2	ЛР17,29	2,3
Обработка	Основы работы табличного редактора MS EXCEL	2		ЛР 4, 16,21	2

числовой информации	Практическая работа №8: Знакомство с электронными таблицами MS EXCEL		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №9: Решение задач с помощью шаблонов MS EXCEL		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №10: Создание простой таблицы в MS EXCEL		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №11: Использование абсолютной и относительной адресации ячеек в формулах		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №12: Сортировка данных в MS EXCEL		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №13: Графическое представление данных электронных таблиц		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №14: Экономические расчеты в MS EXCEL		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №15: Использование функции даты и времени в MS EXCEL		2	ЛР17,29	2,3
Электронные коммуникации в профессиональной деятельности	Телекоммуникационные системы в профессиональной деятельности	1		ЛР 4, 16,21	2
	Всемирная сеть интернет	1		ЛР 4, 16,21	2
	Основы защиты компьютерной информации	1		ЛР 4, 16,21	2
	Работа с онлайн документами	1		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа №16: Работа с документами в онлайн-редакторе		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №17: Работа с таблицами в онлайн-редакторе		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №18: Создание Google-форм		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа №19: Работа с интернет-страницами организации		2	ЛР 4, 16,21	2,3
Обработка графической информации	Технология создания и преобразования графических информационных объектов	1		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа №20: Работа в графическом редакторе MS PAINT		2	ЛР17,29	2,3
	Системы автоматизированного проектирования	2		ЛР 4, 16,21	2
Информационно правовое обеспечение профессиональной деятельности	Возможности российских СПС и история их развития	1		ЛР 4, 16,21	2
	Справочно-правовая система "КонсультантПлюс"	1		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа №21: Работа со справочно-правовой системой "КонсультантПлюс"		2	ЛР17,29	2,3
	Информационно-правовые системы серии "Кодекс"	1		ЛР 4, 16,21	2

	Практическая работа №22: Основы работы в СПС "Кодекс"		2	ЛР17,29	2,3
	Системы серии "Референт"	1		ЛР 4, 16,21	2
	Система информационно-правового обеспечения "Гарант"	1		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа№23: Основы работы в СПС "Гарант"		2	ЛР17,29	2,3
Работа с компьютерными презентациями	Современные способы организации презентации	1		ЛР 4, 16,21	2
	Подготовка компьютерной презентации	2		ЛР 4, 16,21	2,3
	Практическая работа №24: Работа с программой MS POWER POINT		2	ЛР17,29	2,3
Основные сведения о пакетах прикладных программ в области профессиональной деятельности	Программа "1С: общепит"	2		ЛР 4, 16,21	2,3
	Программа "1С: Хлебобулочное и кондитерское производство"	2		ЛР 4, 16,21	2,3
	Программа "1С: Бухгалтерия хлебобулочного и кондитерского предприятия"	2		ЛР 4, 16,21	2,3
	Линейка программ "1С: Плановое питание"	2		ЛР 4, 16,21	2,3
	Программные продукты компании "Эксперт-Софт"	2		ЛР 4, 16,21	2,3
	Программа "Продукты питания"	2		ЛР 4, 16,21	2,3
Автоматизация обработки информации в системах управления базами данных	Организация системы управления базами данных	1		ЛР 4, 16,21	2
	Разработка базы данных и обобщенная технология работы с ней	1		ЛР 4, 16,21	2
	Практическая работа №25: Создание базы данных		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа№26: Работа с данными с использованием запросов в СУБД MS ACCESS		2	ЛР17,29	2,3
	Практическая работа№27: Работа в таблицах СУБД MS ACCESS		2	ЛР17,29	2,3
	Самостоятельная работа			ЛР 4, 16,21	2,3
	Дифференцированный зачет	1			2,3
		94	54		2,3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет «Информатика»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект нормативно-правовой документации;
- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий – плакаты, схемы электронные учебники, комплекты лабораторно- практических работ
- учебные фильмы

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением для каждого обучающегося и персональный компьютер преподавателя, мультимедийный проектор, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Вебер Н.П. Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности «Поварское и кондитерское дело». Практикум: учебное пособие.-Москва: КНОРУС, 2022

Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар, кондитер» (с практикумом): учебное-практическое пособие.-Москва: КНОРУС, 2023

Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия»,2019.

Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия»,2018.

Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие.-Москва: КНОРУС, 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>знать:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос; самостоятельная, практическая работа; Итоговый контроль: зачет</p>
<p>уметь:</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p>	<p>Текущий контроль: решение задач; практическая работа; работа в Интернете; самостоятельная работа. Итоговый контроль: зачет</p>