

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Шейна Г.П. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 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

## ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У2 - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

У3 - применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 - основные понятия автоматизированной обработки информации;

З2 - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

З3 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

З4 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З5 - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

З6 - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

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.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **75** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **25** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы информационных технологий.</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Понятие и содержание информационных технологий.</b>	Информационные технологии: понятие, функции, состав, значение в организационно – управленческой деятельности предприятия; этапы и перспективы развития. Классификация информационных технологий. Основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации и технологии.	2	-		1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.  <i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> Задания: - Изучить классификацию и свойства информации, дайте им характеристику. - Дать определение понятия «информационные ресурсы» и «информационные средства», их краткую характеристику. - Рассмотреть состояние и тенденции развития рынка информационных услуг. - Составить таблицу «Этапы развития информационных технологий». - Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: - Информационные процессы и ИТ – технологии; - Информационное общество; - Развитие информационных технологий в современных условиях; - Перспективы развития информационных технологий.	-	-	3	
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Технические средства и программное обеспечение.</b>	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Технические средства реализации информационных технологий. Назначение, состав, основные характеристики различных периферийных устройств. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области общественного питания. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 1</i> Персональный компьютер: назначение, принципы работы основных устройств. Выбор комплектации компьютера для решения профессиональных задач.	-	2		
	<i>Практическая работа 2</i>	-	2		



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Сравнение свойств мониторов: ЭЛТ-мониторы, ЖК-мониторы, мониторы на базе органических светоизлучающих диодов. Использование принтеров в профессиональной деятельности (матричные, линейно-матричные, струйные, лазерные и портативные принтеры). Свойства и использование прочих устройств в профессиональной деятельности (сканеры, плоттеры, дигитайзеры и другие устройства).				
	<i>Практическая работа 3</i> Операционная система. Получение информации и операции с объектами ОС. Подключение внешних устройств к ПК, их настройка и использование. Сервисное программное обеспечение. Создание архива данных и работа с ним. Использование антивирусных программ.	-	2		
	<i>Практическая работа 4</i> Пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач (текстовый редактор, электронная таблица, база данных, профессиональные пакеты программ). Выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.  <i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> Задания: - Описать схематично устройство персонального компьютера. - Составить таблицу: Периферийные устройства, их краткая характеристика. - Подготовить обзор программного обеспечения для решения профессиональных задач. - Составить таблицу «Классификация программного обеспечения ПК». - Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: - Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства и их функции; - Способы представления информации в компьютере; - Программы профессионального назначения; - Новинки программного обеспечения (операционной системы).	-	-	2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Технологии обработки текстовой информации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 5</i> MS Word: особенности использования в профессиональной деятельности. Создание текстового документа. Проверка орфографии, установка шрифтов, выравнивание текста, оформление и заполнение текста. Перемещение, копирование и вставка текста с помощью буфера обмена. Форматирование символов и абзацев, разбивка текста на колонки.	-	2		2,3
	<i>Практическая работа 6</i> Создание таблицы, преобразование текста в таблицу, форматирование таблицы. Работа с рисунками, рисованным объектом, редактирование		2		
	<i>Практическая работа 7</i>	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Создание деловых документов в редакторе MS Word. Создание деловых документов на основе шаблонов и форм.				
	<i>Практическая работа 8</i> Создание в текстовом редакторе комплексных документов. Создание технологических карт и схем.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.  <i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> <i>Задания:</i> - рассмотрение понятие, назначение и возможности тестового процессора Microsoft Word. - указать объекты текстового процессора и типовые действия с ним. - охарактеризовать инструментальную среду текстового процессора. - осуществить ввод, оформление и редактирование текста. - создание текстовых документов по образцу (подготовка документов: протоколы, справки, резюме, анкеты, рекламные буклеты, объявления, визитные карточки, приказы, должностные инструкции, типовые бланки профессиональных документов: договоры, акты, гарантийные письма); - создание электронной таблицы «Прайс-лист товаров, реализуемых предприятием общепита, меню и пр. (по выбору студента); - создание электронной таблицы «Доход от продажи товаров» - Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: - Необходимость использования текстовых редакторов в профессиональной деятельности; - История создания текстовых редакторов; - Разновидности текстовых процессоров.	-	-	2	
<b>Тема 2.2. Технологии обработки числовой информации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 9</i> Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Технология обработки числовой информации. Excel. Создание и редактирование таблиц в Excel.	-	2		
	<i>Практическая работа 10</i> Абсолютные и относительные ссылки. Автоматизация вычислений с использованием формул и встроенных функций. Сортировка и фильтрация данных. Поиск оптимального решения. Построение диаграмм.	-	2		2,3
	<i>Практическая работа 11</i> Выполнение расчетных работ в Microsoft EXCEL: работа с технологическими картами и калькуляционными карточками. Ведомость начисления заработной платы в MS Excel.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2</i>	-	-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.</p> <p><i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассмотреть функции табличного процессора их применение для анализа данных;</li> <li>- Создание и форматирование любого объекта электронной таблицы;</li> <li>- Построение и форматирование диаграмм и графиков;</li> <li>- Построение моделей в электронных таблицах;</li> <li>- Создание таблицы с расчетами «Технологические карты», используя встроенные возможности Excel.</li> <li>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование электронных таблиц как формы для ведения отчетности;</li> <li>- Особенности формирования структуры компьютерной модели для электронных таблиц;</li> <li>- Дополнительные возможности Excel.</li> <li>- Использование табличных процессоров в профессиональной деятельности.</li> </ul> </li> </ul>				
<b>Тема 2.3. Технология хранения информации</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<p>Автоматизированная обработка информации. Понятие автоматизированной обработки и хранение информации. Базы данных и СУБД. Запросы и формы в базах данных. Запросы и формы в базах данных. Создание структуры БД.</p>	-	-	2	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.3</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.</p> <p><i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p>Задания:</p> <p>Индивидуальные практические работы «Рестораны и кафе» (в районе проживания или района г. Перми).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Структура базы данных «Рестораны и кафе».</li> <li>– Создание базы данных «Рестораны и кафе».</li> <li>– Создание запросов к базе данных «Рестораны и кафе».</li> <li>– «Создание отчетов по базе данных «Рестораны и кафе».</li> </ul>	-	-	2	
<b>Тема 2.4. Компьютерные презентации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<p><i>Практическая работа 12</i></p> <p>Разнообразие форм компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Работа в программе Microsoft Power Point: создание компьютерной презентации по специальности (презентация новых блюд, нового меню ресторана, новых способов обслуживания и т.д.).</p>	-	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.4</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.</p> <p><i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Создать презентации по темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Новое блюдо</li> <li>- Способы обслуживания в ресторане</li> <li>- Новые тенденции в оформлении блюд.</li> </ul> </li> </ul>	-	-	2	
<p><b>Тема 2.5..</b> <b>Использование пакетов Microsoft Office.</b></p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. План – меню. Расчет расхода сырья на дневное задание. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Составление и получение отчетов о предприятии общепита (ресторана, кафе)</p>	2	-		1,2
	<p><i>Практическая работа 13</i></p> <p>Формирование информационной базы с учетом специфики предприятия. Печать комплекта документов предприятия общественного питания. Печать резюме, анкеты, рекламных буклетов, объявлений, визитных карточек, приказов, должностных инструкций.</p>	-	2		
	<p><i>Практическая работа 14</i></p> <p>Создание плана – меню, технологических карт. Расчет расхода сырья на дневное задание. Составление накладной на внутреннее перемещение. Работа с гиперссылками. Работа с калькуляционными карточками. Составление и оформление меню. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).</p>	-	2		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.5</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.</p> <p><i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p>Разработать портфолио, включая пакет нормативно-технологической документации, вставка видеоматериала, музыки, анимации, фото ресторана (кафе), зала, цехов, меню, блюд.</p>	-	-	2	
<p><b>Тема 2.6..</b> <b>Пакеты специального программного обеспечения «1С: Общепит» в области</b></p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p><i>Практическая работа 15</i></p> <p>Решение производственных задач на предприятии общественного питания с применением программного обеспечения «1С: Общепит». Изучение настроек приложения. Создание справочников товаров.</p>	-	2		2
	<p><i>Практическая работа 16</i></p>	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>профессиональной деятельности.</b>	Ввод партнеров, редактирование и удаление партнеров. Ввод пользователей, редактирование и удаление пользователей. Знакомство с основными операциями: приход, перемещение. Знакомство с основными операциями: списание, возвраты, инвентаризация. Ввод и редакция рецептов				
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.6</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.</p> <p><i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разнообразие возможностей программного обеспечения «1С: Общепит».</li> <li>- Автоматизированные системы управления рестораном.</li> </ul> </li> </ul>	-	-	2	
<b>Тема 2.7.. Компьютерные сети и коммуникации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Современная структура Интернета. Основные сервисы Интернета. Основы работы в Интернете. Организация поиска в Интернете. Основы проектирования (веб-страниц). Электронная почта и телеконференции.	-	-	2	2
	<i>Практическая работа 17</i> Разработка Web-страницы предприятия общественного питания.	-	2		
	<i>Практическая работа 18</i> Работа с электронной почтой: создание E-mail, рассылка и прием сообщений.	-	2		
	<i>Практическая работа 19</i> Поиск информации в глобальной сети Интернет. Справочно-правовые системы (СПС). Работа со справочно-правовыми системами «Консультант Плюс».	-	2		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.7</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.</p> <p><i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p>Подготовить схему: Организация поиска в Интернете.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать алгоритм поиска информации в локальной и глобальной компьютерной сети, приема и передачи электронной информации.</li> <li>- Поиск профессиональной информации в Интернет.</li> <li>- Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- История возникновения и тенденции развития сети Internet;</li> <li>- Российские поисковые системы в сети Интернет;</li> <li>- Информационные сервисы сети Интернет;</li> <li>- Телекоммуникационные сети и требования, предъявляемые к ним;</li> <li>- Создание Web-страниц;</li> </ul> </li> </ul>	-	-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	- Электронная коммерция. - Сетевые технологии. - Применение возможностей Интернет в профессиональной деятельности.				
<b>Раздел 3</b>	<b>Защита профессиональной информации.</b>	--	<b>6</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.1. Информационная безопасность.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа 20</i> Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. Программно-технический уровень защиты. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	-	2		2
	<i>Практическая работа 21</i> Техника безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа	-	2		
	<i>Практическая работа 22</i> Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение практических заданий и оформление результатов. Подготовка к различным видам контроля знаний.  <i>Примерная тематика и задания внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> - Рассмотреть правовые основы информационных технологий. Ознакомиться с ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации». - Подготовить видеоролик «Вирусные атаки. Средства защиты». - Подготовить сообщение (доклад, презентацию). Темы: - История возникновения компьютерных вирусов; - Что такое компьютерный вирус, виды компьютерных вирусов; - Защита информации от несанкционированного доступа; - Безопасность и уязвимость в сети Интернет; - Классификация и применение антивирусных программ.	-	-	2	
	<b>Всего</b>	<b>6</b>	<b>44</b>	<b>25</b>	

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**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- выход в сеть Интернет.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

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

Основные источники:

1. Филимонова, Е.В. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Филимонова Е.В. — Москва : Юстиция, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-4365-4574-5. — URL: <https://book.ru/book/935646>
2. Информационная безопасность : учебник / Мельников В.П. под ред., Куприянов А.И. — Москва : КноРус, 2020. — 267 с. — ISBN 978-5-406-07382-7. — URL: <https://book.ru/book/932059>

3. Филимонова, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 482 с. — ISBN 978-5-406-06532-7. — URL: <https://book.ru/book/929468>

4. Филимонова, Е.В. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Филимонова Е.В. — Москва : Юстиция, 2019. — 213 с. — ISBN 978-5-4365-2703-1. — URL: <https://book.ru/book/930139>

5. Кузнецов, П.У. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Кузнецов П.У. — Москва : Юстиция, 2018. — 214 с. — ISBN 978-5-4365-2649-2. — URL: <https://book.ru/book/933729>

Дополнительные источники:

1. Синаторов, С.В. Информационные технологии. Задачник : учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва : КноРус, 2020. — 253 с. — ISBN 978-5-406-01329-8. — URL: <https://book.ru/book/934646>

2. Яшина, Н.Г. Инфраструктура информационных технологий на предприятиях сервиса и торговли : монография / Яшина Н.Г., Бобович А.П. — Москва : Русайнс, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-4736-7. — URL: <https://book.ru/book/936063>

3. Коваленко, Ю.И. Защита информационных технологий : словарь / Коваленко Ю.И. — Москва : Русайнс, 2020. — 321 с. — ISBN 978-5-4365-4933-0. — URL: <https://book.ru/book/936189>

4. Гербер, И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) : учебно-практическое пособие / Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. — ISBN 978-5-406-01713-5. — URL: <https://book.ru/book/936868>

5. Абдуллаева, О.С. Информационные технологии. Практикум : учебное пособие / Абдуллаева О.С. — Москва : Русайнс, 2020. — 119 с. — ISBN 978-5-4365-5577-5. — URL: <https://book.ru/book/937025>

6. Прохорский, Г.В. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Прохорский Г.В. — Москва : КноРус, 2019. — 271 с. — ISBN 978-5-406-01669-5. — URL: <https://book.ru/book/936664>

7. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017г



8. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017г

Интернет-ресурсы:

- Российское образование (федеральный портал) - <https://edu.ru/>
- Информационные ресурсы по информатике и ИКТ  
<http://vplaksina.narod.ru/index/0-62>
- Информационная безопасность - <http://citforum.ru/security/>
- Сайт «Система программ 1С-Предприятие» - <https://v8.1c.ru/>
- Troger – интернет-издание ( актуальные новости и авторские статьи) -  
<https://tproger.ru/>
- IXBT – новостной сайт с разборами техники, информационных технологий и новых программных продуктов - <https://www.ixbt.com/>
- Поисковый сервер Yandex - <https://yandex.ru/all>
- Поисковый сервер Rambler: <https://r0.ru/>
- Google (поисковая система) - <https://www.google.com/>
- Российский сайт корпорации Майкрософт - <https://www.microsoft.com/ru-ru/>
- Кибернетика и информатика: компьютерные технологии -  
<http://www.garshin.ru/it/index.html>
- Виртуальный компьютерный музей - <https://www.computer-museum.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
У1 - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У2 - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У3 - применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
<b>Знания:</b>	
З1 - основные понятия автоматизированной обработки информации	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З2 - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З3 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З4 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Текущий контроль

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
	Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
35 - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
36 - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

**Разработчик:**

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Шейна Г.П.

**Технический эксперт:**

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия