

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

| В результате освоения дисциплины обучающийся должен | № дидактической единицы | Формируемая дидактическая единица   |
|---|-------------------------|---|
| Уметь   |                         |   |
|   | У. 1                    | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию.  |
|   | У. 2                    | использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.  |
|   | У. 3                    | использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства.   |
|   | У. 4                    | обеспечивать информационную безопасность.   |
|   | У. 5                    | применять антивирусные средства защиты информации.  |
|   | У. 6                    | осуществлять поиск необходимой информации.  |
| Знать   |                         |   |
|   | З. 1                    | основные понятия автоматизированной обработки информации.   |
|   | З. 2                    | общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем.  |
|   | З. 3                    | базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности.   |
|   | З. 4                    | состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. |
|   | З. 5                    | основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.   |
| Формируемые компетенции                             |                         |   |
|   | 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 9                    | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
|   | ОК 11                   | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |
|   | 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   |

### **3.1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

#### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 14 часов

Всего занятий 82 часа:

Теоретического обучения 8 часов;

Практические занятия 72 часов;

Консультации 2 часов

#### **4. Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Автоматизированная обработка информации**

Тема 1.1 Информация и информационные процессы

##### **Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2 Технология обработки числовой информации в профессиональной деятельности

##### **Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**

Консультации

##### **Дифференцированный зачет**

#### **5. В рабочей программе представлены:**

– паспорт рабочей программы дисциплины

– структура и содержание дисциплины

– условия реализации дисциплины

– контроль и оценка результатов освоения дисциплины

#### **Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Ермашонок Н.М.