

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»

/ Ю.А. Журик /

«*Ю.А. Журик*» 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

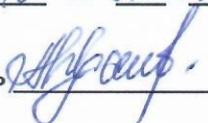
Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории
Уханова Елена Алексеевна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории
Ежова Елена Юрьевна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии
математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 10 от «25» июня 2020 г.

Председатель  /А.А.Жданова /

Рекомендовано

методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от «2» июля 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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;

вариатив:

У4 - осуществлять подключение периферийных устройств через USB, Bluetooth;

У5 - определить тип сети по классификационному признаку;

У6 - осуществлять работу в LAN и WAN сетях;

У7 - выполнять презентации с деловыми данными и презентовать их в сообществе;

У8 - осуществлять запросы в поисковых серверах;

У9 - обеспечивать удобный интерфейс просмотра результатов поиска;

У10 - выполнять обработку данных, информации, знаний.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1 - основные понятия автоматизированной обработки информации;

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

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

34 - методы и средства сбора, обработки. Хранения, передачи и накопления информации;

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

36 - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

вариатив:

37 - современные устройства ввода информации (планшеты, веб-камеры и т.п.);

38 - классификацию компьютерных сетей;

39 - аппаратные и программные компоненты сети;

310 - принципы использования системного прикладного ПО;

311 - технологию обработки презентационной графики;

312 - технологию поиска информации;

313 - правила осуществления запросов в поисковых серверах;

314 - технологический процесс обработки информации.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

- максимальной учебной нагрузки обучающего – 96 часов, в том числе
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

1.5. Перечень используемых методов обучения

Пассивные: практические занятия; письменные домашние работы и т.д.

Активные и интерактивные: мозговой штурм, эвристические беседы, дискуссии, кейс-метод, конкурсы практических работ, деловые игры и др.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
В том числе:	
Практические занятия	40
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
Выполнить реферат	8
Выполнить графическую интерпретацию	6
Написать сообщение	12
Подобрать информацию для опроса	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Информационные технологии		94	
Тема 1. Прикладные компьютерные программы	Содержание учебного материала:	2	
	1. Знакомство с MS Office		2
	2. MS Word. Основные функции работы над текстом. Оформление документов, работа с графическими объектами. Специальные способы оформления документов	2	2
	3. MS Excel. Основы создания таблиц, оформление табличных документов, проведение расчетов, построение диаграмм.	2	2
	4. MS Access. Основы работы с СУБД. Создания без данных.		2
	Практические занятия:		
	1 Основные функции работы MS Word.	2	3
	2 Основные функции работы MS Word.	2	3
3 Основные функции работы MS Excel.	2	3	
4 Основные функции работы MS Excel.	2	3	
5 Основные функции работы MS Access.	2	3	
6 Основные функции работы MS Access.	2	3	
Самостоятельная работа обучающихся		8	3
1. Выполнить реферат на тему: «MS Office».			
Тема 2. Локальные и глобальные сети	Содержание учебного материала	2	2
	1 Локальные сети.		
	2 Глобальные сети.	2	3
	Практические занятия:		
	1 Создание локальной сети.		
1 Сеть Интернет.	2	3	
2 Работа в глобальной сети Интернет.	2	3	
Тема 3. Гра-	Содержание учебного материала:		

фические редакторы	1.	Графический редактор. Назначение. Виды редакторов.	2	2
	Практические занятия: 1. Графический редактор Paint.		2	3
Тема 4. Аппаратное обеспечение ПЭВМ	Содержание учебного материала:			
	1	Структура ПЭВМ.		2
	2	Состав ПК. Основы работы на ПК.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнить графическую интерпретацию «Применение ПЭВМ».		6	3	
Тема 5. Система автоматизации	Содержание учебного материала			
	1	Обзор автоматизации.	2	2
	2	Ведение журнала операций и документов.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Написать сообщение «Выбор стратегии автоматизации деятельности предприятия».		6	3
	2. Подобрать информацию для устного опроса по принципам работы с программой 1С: Бухгалтерия 8, ее интерфейс и основные действия.		6	
Тема 6. Информационная безопасность	Содержание учебного материала			
	1.	Основные методы обеспечения информационной безопасности.	2	2
		Основные приемы обеспечения информационной безопасности.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Написать сообщение «Информационная безопасность».		6	3
Тема 7. Комплексная автоматизация предприятий питания	Содержание учебного материала			
	1	Скорость и качество обслуживания. Контроль персонала.	2	2
	2	Оптимизация закупки. Технологическая проработка.		
	3	Управление себестоимостью. Оптимизация складских запасов.	2	2
	4	Отчетность для владельца бизнеса. Быстрое формирование регламентированной отчетности.		
	Практические занятия			
	1. 1С-Рарус: управление рестораном.		2	3
	2. 1С-Рарус: управление рестораном.		2	3
	3. 1С-Рарус: управление баром.		2	3
	4. 1С-Рарус: управление кафе.		2	3
	5. 1С-Рарус: управление фаст-фудом.		2	3
	6. 1С-Рарус: управление комбинатом питания.		2	3
	7. 1С-Рарус: управление школьно-базовыми столовыми.		2	3
	8. 1С-Рарус: управление школьно-базовыми столовыми.		2	3
9. 1С-Рарус: управление сетью предприятий.		2	3	
10. 1С-Рарус: управление сетью предприятий.		2	3	
Всего			96	-

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете №326 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные рабочие места по количеству обучающихся;
- пластиковая доска;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- роутер;
- принтер;
- учебные фильмы;
- мультимедиапроектор;
- доступ к сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебное пособие.- М.: Академия, 2016.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие.- М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники:

1. Угринович Н.Д., Босова Л.Л., Михайлова Н.И. Практикум по информатике и информационным технологиям.- М.: БИНОМ, 2012.
2. Угринович Н.Д. Компьютерный практикум на CD – ROM.- М.: БИНОМ, 2016.
3. Анин Б.Ю. Защита компьютерной информации.- СПб.: ВHV – Санкт – Петербург. 2014.
4. Артамонов Б.Н., Брякалов Г.А., Гофман В.Э. и др. Основы современных компьютерных технологий: Учебное пособие. – СПб: КОРОНА принт. 2014.
5. Алексанрова Е.И., 1С: Бухгалтерия 8.1. с нуля – М.: Лучшие книги, 2010.- 272 с.
6. Гохберг Г.С., Зафиевский А.В., Коротин А.А. Информационные технологии. Учебник.- М.: Академия. 2012.
7. Колиснеченко О.В., Шишигин И.В. Аппаратные средства РС. 4-е, изд. Перераб. И доп. СПб.: ВHV – Санкт- Петербург, 2012.1024с.
8. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика 1ч.-М.: БИНОМ, 2015.
9. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика 2 ч.- М.: БИНОМ, 2015

Интернет – ресурсы:

1. www.law.edu.Ru
2. www.1C-menu.ru
3. www.rarus.ru

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1	2
У1 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	П1 владение основными технологиями создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска данных различного типа: текстовых; графических; числовых; базы данных; презентации.
У2 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	П1 использует программное обеспечение в профессиональной деятельности.
У3 применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	П1 применяет компьютерные и телекоммуникационные средства
У1 основные понятия автоматизированной обработки информации;	З1 называет ключевые понятия автоматизированной обработки данных
У2 общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	З1 определяет состав компьютерной системы З2 называет устройства компьютера по классификационным признакам З3 перечисляет свойства устройств
У3 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	З1 определяет информационные технологии по виду профессиональной деятельности; З2 формулирует функции информационных технологий в определенной сфере профессиональной деятельности; З3 излагает возможности информационно-коммуникационных технологий
У4 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	З1 перечисляет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.
У5 базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	П1 знание аппаратного и программного обеспечения ПК, применяемого в профессиональной деятельности
У6 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	П1 определение локальных и глобальных компьютерных сетей и сетевых технологий; П2 знание ресурсов сети Интернет (Yandex, Gmail, Google). П3 владение технологией использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022