

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор  Л.А.Виноградова

«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной
деятельности

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания
«Экопродукт»
Т.И.Александрова 

М.П.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор кафе «Капра»
_____ Е.С.Казанцева

М.П.

г.о. Электросталь, 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|---------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | стр. 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | стр. 12 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;
- использовать информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;
- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;
- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;
- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;

знать:

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации: основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями:**

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.

профессиональными компетенциями:

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.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 обучающегося - 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов;

в том числе практических занятий – 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 108 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| в том числе: практические работы: | 66 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 36 |
| в том числе: внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Поиск информации и подготовка реферата по теме «Информационные ресурсы в профессиональной деятельности» 2. Поиск информации и подготовка рефератов по теме «Этапы развития вычислительных средств» 3. Поиск информации и подготовка презентаций по теме «Пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности» 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). 5. Подготовка к практическим работам, оформление отчетов по практическим работам и их защита. | |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

**2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение. Техника безопасности. | 1. Цели и задачи, структура учебной дисциплины. Место дисциплины в структуре ОПОП. 2. Техника безопасности на уроках информатики. | 1 | 1 |
| Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия | | | |
| Тема 1. Информационные процессы и информационное общество | Содержание учебного материала | | |
| | 1. Информационные процессы и ИТ - технологии. Этапы развития информационных технологий. Информационное общество. | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 1. Поиск информации и подготовка рефератов по теме «Информационные ресурсы в профессиональной деятельности» | 3 | |
| | | | |
| Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем | | | |
| Тема 2. Технические средства персонального компьютера. | Содержание учебного материала | | |
| | 1. Этапы развития вычислительных средств. 2. Многообразие компьютеров. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | |
| | 1. Поиск информации и подготовка рефератов по теме «Этапы развития вычислительных средств» | 3 | |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>1. Основные понятия и классификация автоматизированных информационных систем. Структура информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем.</p> | 3 |
| <p>Тема 3. Информационные системы.</p> | <p>Практические занятия: 1. Основы работы в программах машинного перевода профессионального текста</p> | 2 |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя).</p> | 1 |

| | |
|---|---|
| <p>Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> | 26 |
| <p>Тема 4. Технологии обработки текстовой информации в профессиональной деятельности</p> | <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программные продукты в профессиональной деятельности: ПО общего назначения (текстовые редакторы, табличные процессоры, базы данных, графические редакторы); специализированное ПО (правовые системы, учетные системы, системы электронного документооборота) 2. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов 3. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. 4. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, булвица. Шаблоны и стили оформления. 5. Работа с таблицами и рисунками в тексте. 6. Издательские возможности редактора. 7. Создание комбинированных документов (печать комплекта документов предприятия общественного питания: меню, карты напитков, резюме, анкеты, рекламные буклеты, объявления, визитные карточки, приказы, должностные инструкции, типовые бланки профессиональных документов – договоров, актов). 8. Комплексное использование возможностей текстового редактора для создания документов (оформление рефератов, курсовых работ, конкурсных работ) |

| | | |
|--|--|----|
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к практическим работам, оформление отчетов по практическим работам и их защита. | 11 |
| <p>Тема 5. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</p> | <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие принципы работы с электронной таблицей. 2. Расчетные операции, статистические и математические функции. Связь листов таблицы. Дополнительные возможности табличного процессора. 3. Вычисления и визуализация в электронных таблицах (работа с калькуляционными и технологическими картами таблицами, прайс-листами или меню с пересчетом цен в валюте, расчет плана-меню, трудоемкости блюд, выхода на работу сотрудников, расчеты распределения различных оплат и премий, расчет заработной платы сотрудников) | 18 |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). 2. Подготовка к практическим работам, оформление отчетов по практическим работам и их защита. | 10 |
| <p>Тема 6. Технологии работы с базами данных в профессиональной деятельности</p> | <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Основные объекты СУБД. 2. Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана. Полный цикл документированного сопровождения заказа. Создание калькуляционных и технологических карт блюд 3. Создание форм ввода данных, ввод, сортировка, фильтрация данных. 4. Формирование запросов по образцу. | 10 |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). 2. Подготовка к практическим работам, оформление отчетов по практическим работам и их защита. | 4 |

| | | |
|--|--|-------------------|
| <p>Тема 7. Средства работы с графикой в профессиональной деятельности</p> | <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с растровым редактором (создание комбинированные изображения - товарный знак фирмы, иллюстрация к дипломной работе, схема проезда, схемы расстановки мебели и оборудования, блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП). 2. Создание компьютерных презентаций (пошаговые рецепты приготовления блюд, презентация ресторана). | <p>10</p> |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). 2. Подготовка к практическим работам, оформление отчетов по практическим работам и их защита. | <p>4</p> |
| <p>Подготовка к зачету</p> | | <p>2</p> |
| <p>ВСЕГО</p> | | <p>108</p> |

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- лаборатории математики и информатики;
- лаборатории информационных технологий;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Звуковые колонки;
- Модем;
- Комплект сетевого кабельного оборудования;
- Компьютер преподавателя (системный блок, монитор (ж/к), клавиатура, мышь, сетевой фильтр);
- Компьютер студента (системный блок, монитор (ж/к), клавиатура, мышь, сетевой фильтр);
- Сканер
- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Компьютер, проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- Комплекты учебно-методической документации;
- Методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования –15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.
2. . Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / под ред.М. С. Цветковой. – М., 2015.

Дополнительные источники:

3. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования – 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.
4. Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ : практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей : учеб. пособие для сред. проф. образования /Н. Е. Астафьева, С. А. Гаврилова, М. С. Цвет кова ; под ред.М.С.Цветковой. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 272 с.
5. В.Н. Шитов Самоучитель графических компьютерных программ. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2010. – 992 с.
6. В.Н. Шитов Самоучитель новейших компьютерных программ. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2009. – 736 с.
7. Л.Ф. Соловьева «Компьютерные технологии» - СПб.: БХВ – Петербург, 2008. – 464 с.
8. Макарова Н.В., Николайчук Г.С., Титова Ю.Ф. Информатика и ИКТ. Учебник. 10 класс. Базовый уровень – СПб.: Питер, 2008. – 256 с.: ил.

9. Макарова Н.В., Николайчук Г.С., Титова Ю.Ф. Информатика и ИКТ. Учебник. 11 класс. Базовый уровень – СПб.: Питер, 2008. – 224 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| обрабатывать текстовую и табличную информацию | Практическая работа / анализ преподавателем результатов выполнения практической работы. |
| использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации | Практическая работа / анализ преподавателем результатов выполнения практической работы. |
| пользоваться пакетами машинной графики для решения профессиональных задач | Практическая работа / анализ преподавателем результатов выполнения практической работы. |
| находить контекстную помощь в документации | Оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий. |
| Знания: | |
| основные понятия автоматизированной обработки информации | Текущий устный (письменный) опрос индивидуальный (фронтальный) / оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий. Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ / анализ самостоятельной работы обучающихся преподавателем |
| назначение, состав, основные характеристики компьютерной и организационной техники | Текущий устный (письменный) опрос индивидуальный (фронтальный) / оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий. Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ / анализ самостоятельной работы обучающихся преподавателем |
| основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации | Текущий устный (письменный) опрос индивидуальный (фронтальный) / оценка освоенных умений в ходе выполнения индивидуальных заданий. Практическая работа / анализ преподавателем результатов выполнения практической работы. |
| технологии поиска информации в сети Интернет | Защита и презентация внеаудиторных самостоятельных работ |