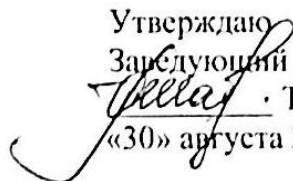


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю
Зарегистрированный по УПР
 Т.Н. Шаталина
«30» августа 2019 г.

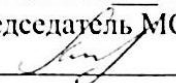
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена
Методическим объединением
кулинарного цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 19 г.
Председатель МО
 Э.Р. Латыпова

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 19 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Мухамедьярова А.В. - преподаватель информационных технологий первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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;

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.

При реализации программы у обучающихся должны быть сформированы **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

и 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.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **30 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)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические работы	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
внеаудиторной самостоятельной работы	21
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Автоматизированная обработка информации	Содержание учебного материала		2	1
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации	2	
	2	Автоматизированные информационные системы		
	Практическая работа:			
Самостоятельная работа Подготовка сообщения «Применение автоматизированных информационных систем в общественном питании» Составление памятки «Автоматизированное рабочее место»		2	3	
Тема 2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала		4	1
	1	Общий состав персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем		
	2	Общая структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	2	
	Практическая работа:		2	2
	1-2	Определение аппаратной конфигурации ПК. Определение конфигурации периферийных устройств.		
Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме: «Устройства ввода и вывода информации – периферийные устройства» Составление схемы по теме «Основные и дополнительные устройства компьютера» Работа с клавиатурным тренажером		3	3	
Тема 3. Сбор, обработка, хранение, передача и	Содержание учебного материала		6	1
	1	Методы сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	2	
	2	Средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации		
	Практическая работа:		4	2

накопление информации	1-2	Сканирование и распознавание текстовых и графических документов.		
	3-4	Использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных (универсальные настольные ПК).		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: «Виды персональных компьютеров» Составление таблицы по теме «Цифровые носители информации и их характеристики»		2	3
Тема 4. Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		8	1
	1	Состав, функции и возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности	2	
	2	Состав, функции и возможности использования телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности		
	Практическая работа		6	2
	1-2	Навигация по специализированным сайтам в Интернет. Хранение и накопление данных в профессионально ориентированных информационных системах		
	3-4	Поиск информации по профилю специальности в сети Интернет. Сбор данных в профессионально ориентированных информационных системах		
	5-6	Применение компьютерных и телекоммуникационных средств в профессиональной деятельности.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения «Информационные технологии в общественном питании» Разработка проекта «Компьютер в моей профессии» (4 часа)		5	3
Тема 5. Системные и прикладные программы в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		16	1
	1	Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности	2	
	2	Пакеты прикладных программ продукты в области профессиональной деятельности		
	Практические работы: (преобразование данных в профессионально ориентированных информационных системах)		14	2
	1-2	Создание и форматирование делового документа и подготовка его к печати.		
	3-4	Создание и форматирование таблиц, при подготовке профильного документа.		
	5-6	Вставка различных объектов в документы.		
	7-8	Использование таблиц для организации пространственного распределения текста, построения бланочной документации и создания форм.		

	9-10	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения, разработка и оформление меню и рецептур и т. д.		
	11-12	Использование гиперссылок для организации структур хранения деловой документации.		
	13-14	Создание БД рецептов в MS Access. Создание запросов, форм		
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме: «Офисное ПО, применяемое в отрасли общественного питания» Создание шаблона для расчета банкетного меню Составление сборника технологических карт Создание публикации «Меню кафе»; Создание презентации «Моя профессия» Подготовка сообщения «Стандартные программы»		6	3
Тема 6. Основы информационно й и компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		7	1
	1-2	Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности Информационная безопасность. Защита авторских прав. Защита от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	Практические работы:		6	2
	1	Организация рабочего места		
	2-3	Установка и настройка антивирусных программ и работа с ними		
	4-5	Защита авторских прав		
	Самостоятельная работа Нарисовать схему положения человека за компьютером. Подготовить презентацию на выбор по теме: «Вирусы: классификация, особенности, последствия», «Антивирусы: классификация и особенности», «Источники угроз информации: мифы и реальности». Создание памятки по правилам безопасности, гигиены, эргономики, ресурсосбережения.		3	3
Дифференцированный зачёт		1	3	
Всего			63	

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя, включающее: компьютер с подключением к Интернету, принтеры, мультимедийный проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-справочной документации;
- автоматизированные рабочие места учащихся, включающие: мультимедийный компьютер с подключением к Интернету, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

Аппаратные средства

- Компьютер
- Проектор,
- Принтер
- Наушники
- Сканер
- Фотоаппарат
- Видеокамера

Программные средства

- Операционная система (графическая);
- Файловый менеджер (в составе операционной системы или др.);
- Антивирусная программа;
- Программа-архиватор;
- Интегрированное офисное приложение, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы;
- Звуковой редактор;
- Простая система управления базами данных;
- Система автоматизированного проектирования;
- Программа-переводчик

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Михеева Е.В., Информационные технологии в профессиональной деятельности, 9-е издание, издательство Академия Москва, 2016г.
2. Михеева Е.В., Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности, 10-е издание, издательство Академия Москва, 2016г.

Дополнительные источники

3. Горберг Г.С. Зафиевский А.В. Короткин А.А., Информационные технологии, 6-е издание, издательство Академия Москва, 2016г.
4. Михеева Е.В. Титова О.И., Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера, издательство Академия Москва, 2017г.
5. Свиридова М.Ю., Информационные технологии в офисе Практические упражнения, издательство Академия Москва, 2016г.

Интернет-ресурсы

1. <http://iit.metodist.ru> - Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО
2. <http://www.intuit.ru> - Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру)
3. <http://test.specialist.ru> - Онлайн-тестирование и сертификация по информационным технологиям
4. <http://www.iteach.ru> - Программа Intel «Обучение для будущего»
5. <http://www.rusedu.info> - Сайт RusEdu: информационные технологии в образовании
6. <http://edu.ascon.ru> - Система автоматизированного проектирования КОМПАС-3D в образовании.
7. <http://www.osp.ru> - Открытые системы: издания по информационным технологиям
8. <http://www.npstoik.ru/vio> - Электронный альманах «Вопросы информатизации образования»
Конференции и выставки
9. <http://ito.edu.ru> - Конгресс конференций «Информационные технологии в образовании»
10. <http://www.bytic.ru/> - Международные конференции «Применение новых технологий в образовании»
11. <http://www.elearnexpo.ru> - Московская международная выставка и конференция по электронному обучению eLearnExpo
12. <http://www.computer-museum.ru> - Виртуальный компьютерный музей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
У1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
У2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
У3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
Знания:	
З1. основные понятия автоматизированной обработки информации;	
З2. общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	Тестирование, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
З3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Тестирование, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
З4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Тестирование, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
З5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	Тестирование, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
З6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Тестирование, устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа

