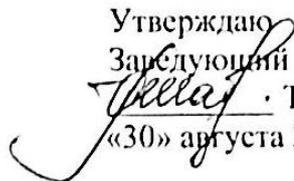


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

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**

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

# 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические работы	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
в том числе:	
внеаудиторной самостоятельной работы	21
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 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>
<b>Тема 1.</b> Автоматизированная обработка информации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	1
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации	2	
	2	Автоматизированные информационные системы		
	<b>Практическая работа:</b>			
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения «Применение автоматизированных информационных систем в общественном питании» Составление памятки «Автоматизированное рабочее место»		2	3	
<b>Тема 2.</b> Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	1
	1	Общий состав персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем		
	2	Общая структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	2	
	<b>Практическая работа:</b>		2	2
	1-2	Определение аппаратной конфигурации ПК. Определение конфигурации периферийных устройств.		
<b>Самостоятельная работа</b> 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	
<b>Тема 3.</b> Сбор, обработка, хранение, передача и	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1
	1	Методы сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	2	
	2	Средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации		
	<b>Практическая работа:</b>		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).		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения по теме: «Виды персональных компьютеров» Составление таблицы по теме «Цифровые носители информации и их характеристики»		2	3
<b>Тема 4.</b> Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	1
	1	Состав, функции и возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности	2	
	2	Состав, функции и возможности использования телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности		
	<b>Практическая работа</b>		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.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения «Информационные технологии в общественном питании» Разработка проекта «Компьютер в моей профессии» (4 часа)		5	3
<b>Тема 5.</b> Системные и прикладные программы в области профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	1
	1	Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности	2	
	2	Пакеты прикладных программ продукты в области профессиональной деятельности		
	<b>Практические работы:</b> (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		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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
<b>Тема 6.</b> Основы информационно й и компьютерной безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		7	1
	1-2	<b>Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности</b> Информационная безопасность. Защита авторских прав. Защита от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практические работы:</b>		6	2
	1	Организация рабочего места		
	2-3	Установка и настройка антивирусных программ и работа с ними		
	4-5	Защита авторских прав		
	<b>Самостоятельная работа</b> 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
<b>Дифференцированный зачёт</b>		1	3	
<b>Всего</b>			<b>63</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 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
<b>Умения:</b>	
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.
<b>Знания:</b>	
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

