

**Приложение 4.3.30.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной дисциплины**

**ОП.04 Информационные технологии в
профессиональной деятельности**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Т.М.Ермакова **Т.М.Ермакова**

«28» 08 **2012** г

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Разработчики:

Плотова О.Г., преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности способствует освоению общих и профессиональных компетенций

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-коммуникативные 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.

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.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

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.

Рабочая программа дисциплины ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** базовых знаний об аппаратной и программной реализации компьютера, о возможностях компьютера для обработки различного вида информации с помощью современных ИКТ, о возможностях компьютерных сетей;
- **овладение** умениями применять полученные знания для использования в учебной и профессиональной деятельности;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных, и творческих способностей, путем освоения и использования средств ИКТ при изучении различных учебных дисциплин;
- **воспитание** ответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм информационной деятельности;
- **применение** опыта использования информационных технологий в коллективной учебной и познавательной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- *использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-ТТК» и «Мастер-кондитер», электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции;*
- *выполнять сканирование документов.*

знать/понимать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- *состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности, профессиональные программы «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог»,*

электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной коммерции;

– *методы и средства сканирования информации.*

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной и будущей профессиональной деятельности

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часов;

самостоятельной работы обучающегося 41 час

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала Общая характеристика дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: содержание, структура и цели изучения. Место и роль изучаемого предмета в системе получаемых профессиональных знаний, связь с другими учебными дисциплинами.	1	1
Раздел 1 Автоматизированные рабочие места для решения профессиональных задач		15	
Тема 1.1 Технические средства	Содержание учебного материала	8	1
	1 Состав и структура ПК. Состав и структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	2	
	Практическое занятие №1	2	
	Подключение периферийных устройств к ПК		
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения на темы: –«Классификация компьютеров» –«Устройства ввода и вывода информации – периферийные устройства».	4	
Тема 1.2 Базовое и прикладное программное обеспечение	Содержание учебного материала	7	1
	1 Состав базового и прикладного ПО. Состав базового и прикладного программного обеспечения	4	
	2 <i>Пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Индивидуальные практические работы на темы: –«Установка на ПК свободно распространяемой программы» Сообщение на тему: –«Прикладные программы MS Office».	3	
Раздел 2 Технологии сбора, обработки и преобразования информации		87	

Тема 2.1 Технология сбора и размещения информации	Содержание учебного материала		10	
	1	Информация и формы ее представления. Информация и формы ее представления. Связь понятия «информация» с понятиями «сигнал», «сообщение», «данные». Поиск информации. Программы поиска файлов.	3	1
	2	Сканирование текста и графики. Сканеры. Сканирование текстовых и графических материалов. Распознавание сканированных текстов. Обмен информацией с внешними компьютерными носителями.		
	Практические занятия № 2, 3		4	
	Поиск информации			
	<i>Сканирование и распознавание текстовых и графических документов.</i>			
Тема 2.2 Технология обработки информации	Содержание учебного материала		25	
	1	Автоматизированная обработка информации. Автоматизированная обработка информации. Обработка текстовых данных и табличных данных.	6	2
	2	Обработка табличных данных. Обработка табличных данных и поиск оптимального решения		
	3	Мультимедийные технологии. Мультимедийные технологии.		
	4	Создание рекламных публикаций и макетов. Создание рекламных публикаций и макетов.		
	Практические занятия № 4, 5, 6, 7, 8, 9		18	
	Создание текстового документа			
	<i>Построение графиков и диаграмм в табличном редакторе, расчеты с помощью введения формул.</i>			
	<i>Работа со списками в приложении MS Excel. Добавление списков, сортировка данных.</i>			
	Создание презентации в приложении MS PowerPoint			
	<i>Создание компьютерной публикации в приложении Publisher</i>			
<i>Создание рекламного макета в приложении Publisher</i>				
Самостоятельная работа обучающихся		7		

	<p>1. Сообщения на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – «Особенности экранного интерфейса программы MS Excel»; – «Вычислительные возможности MS Excel»; – «Просмотр и печать списков»; – «Поиск и сортировка данных в MS Excel»; – «Программы перевода текстов» – «Задачи оптимизации» <p>2. Индивидуальные практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – «Создание публикации «Меню кафе»; – «Решение задачи оптимального плана выпуска продукции»; – «Создание презентации «Учебная практика»; – «Создание презентации «Моя профессия». 		
Тема 2.3 Технология хранения информации	Содержание учебного материала	20	
	1 Автоматизированная обработка информации. Понятие автоматизированной обработки и хранение информации. Базы данных и СУБД.	5	1
	2 <i>Запросы и формы в базах данных. Запросы и формы в базах данных.</i>		
	3 <i>Создание структуры БД. Создание структуры таблицы базы данных. Ввод данных в таблицу.</i>		
	Практические занятия №10, 11, 12,13	8	
	Создание базы данных «Студенты»		
	<i>Создание базы данных «Продукты для фуршета»</i>		
<i>Создание базы данных и импортирование файла в другие приложения «Приглашение на банкет»</i>			
<i>Создание отчетов и форм в базах данных</i>			
Самостоятельная работа обучающихся	7		
Рефераты на темы:			
– «Организация системы управления базы данных»;			
– «Обобщенная технология работы с базой данных»;			
– «Макросы и модули в базе данных».			
Индивидуальные практические работы:			
– «Структура базы данных «Рестораны и кафе п. Ардатова»;			
– «Создание базы данных «Рестораны и кафе п. Ардатова»;			
– «Создание запросов к базе данных «Рестораны и кафе п. Ардатова»;			
– «Создание отчетов по базе данных «Рестораны и кафе п.Ардатова».			
Тема 2.4 Пакеты	Содержание учебного материала	32	

прикладных программ в профессиональной деятельности	1	Программы «Технолог-хлебопек» и «Мастер-технолог». Возможности пакетов программ «Технолог-хлебопек» и «Мастер-технолог».	3	1
	2	Программа «Мастер ТТК». Возможности программы «Мастер ТТК».		2
	Практические занятия №14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22		18	
	Изучение интерфейса программы и основных возможностей программы «Технолог-хлебопек»			
	<i>Выполнение продуктового расчета в программе «Технолог-хлебопек»</i>			
	<i>Создание технологических документов в программе «Технолог-хлебопек»</i>			
	Изучение интерфейса программы и основных возможностей программы «Мастер-кондитер»			
	<i>Создание полуфабрикатов и готовых изделий в программе «Мастер-кондитер»</i>			
	<i>Создание технологических документов в программе «Мастер-кондитер»</i>			
	Изучение интерфейса программы и основных возможностей программы «Мастер ТТК»			
	<i>Создание полуфабрикатов и панировка в программе «Мастер ТТК»</i>			
	<i>Работа с технологическими документами в программе «Мастер ТТК»</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся		11	
	1. Подборка материала к рефератам на темы: – «Интерфейс программы «Технолог-хлебопек»» – «Интерфейс программы «Мастер-кондитер»» – «Возможности программы «Мастер ТТК»» – «Интерфейс программы «Мастер ТТК»» 2. Рефераты на темы: – «Интерфейс программы «Технолог-хлебопек»» – «Интерфейс программы «Мастер-кондитер»» – «Возможности программы «Мастер ТТК»» – «Интерфейс программы «Мастер ТТК»» 3. Индивидуальные практические работы: – «Добавление нового сырья в программе «Технолог-хлебопек»» – «Добавление растворов и полуфабрикатов в программе «Технолог-хлебопек»»			
Раздел 3 Коммуникационные технологии		18		
Тема 3.1 Локальные вычислительные сети		8		
1	Локальные вычислительные сети. Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение.	3	1	
2	Аппаратное обеспечение сети. Топология сети. Установка сети. Доступ к ресурсам.			

	Практическое занятие № 23	2	
	Обмен профессиональной информацией в сети.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Индивидуальные практические работы: – «Нахождение профессиональной информации в сети»; – «Работа с электронной почтой»; – «Работа во Всемирной паутине».		
Тема 3.2 Глобальная сеть Internet	Содержание учебного материала	10	
	1 <i>Интернет: назначение и возможности. Состав аппаратного и программного обеспечения для подключения к сети Internet. Технологии подключения к сети Internet. Организация эффективного поиска в Интернете.</i>	3	1
	2 <i>Электронная коммерция в Internet.</i>		2
	Практические занятия № 24, 25	4	
	Браузеры. Настройка браузера, поисковые системы		
	<i>Обеспечение информационной безопасности</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
Рефераты на темы: – «История великой сети»; – «Современная структура сети Интернет»; – «Основные протоколы сети Интернет»; – «Интернет как единая система ресурсов» – «Информационная безопасность»			
Дифференцир. зачет		2	
	Итого:	123	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы предполагает наличие кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- пакет офисных программ на базе операционной системы MS Windows XP;
- сетевое оборудование с выходом в Интернет;
- демонстрационное оборудование (мультимедиа проектор, интерактивная доска);
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы).

3.2 Информационное обеспечение обучения

1 Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности Михеева

Е.В 2016 г.

<https://nashol.com/2018031099446/praktikum-po-informacionnim-tehnologiyam-v-professionalnoi-deyatelnosti-miheeva-e-v-2015.html>

2. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебное пособие, Н.В. Максимов, Т.Л. Патрыка, И.И. Попов, Москва, издательство «Форум», 2012

<http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие. Информационные технологии в сфере торговли и коммерции.

Н.А.Коробов, Изд-во «Академия», Москва, 2014

2. Учебник ,Информационные технологии в профессиональной деятельности, Михеева

Е.В , изд-во «Академия», Москва.2012

2. Грабауров В.А. Информационные технологии для менеджеров. М.: 2012

<http://znanium.com/catalog/product/>

Интернет-ресурсы:

Электронный ресурс: Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: [http:// www.edu.ru/fasi](http://www.edu.ru/fasi).

«Информатика в профессиональной деятельности»

интернет-учебник <http://www.alleng.ru/edu/comp4.htm>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	– наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях – Дифференцированный зачёт
– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	– наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий – Дифференцированный зачёт
– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	– наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях – Дифференцированный зачёт
– <i>выполнять сканирование документов;</i>	– <i>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практического задания</i> – Дифференцированный зачёт
– <i>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения: электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана</i>	– <i>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практического задания</i> – Дифференцированный зачёт
– <i>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения: программы для рекламирования продукции;</i>	– <i>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий</i> – Дифференцированный зачёт
– <i>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности</i>	– <i>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий</i> – Дифференцированный зачёт
– <i>использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения: профессиональная программа «Мастер-кондитер»</i>	– <i>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических заданий</i> – Дифференцированный зачёт
Знания:	
– общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	– фронтальный и индивидуальный опрос – Дифференцированный зачёт
– основные понятия автоматизированной обработки информации;	– собеседование, фронтальный и индивидуальный опрос Дифференцированный зачёт
– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	– тестирование Дифференцированный зачёт
– <i>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности: системы управления базами данных для работы с базой данных в профессиональной деятельности,</i>	– <i>собеседование, фронтальный и индивидуальный опрос</i> Дифференцированный зачёт

<i>профессиональные программы</i>	
– «Мастер-кондитер» и «Мастер-технолог», – электронные таблицы для решения задач по составлению оптимального плана, программы для рекламирования продукции, возможностей Интернета для эффективного поиска информации, для электронной коммерции;	
– методы и средства сканирования информации.	– фронтальный и индивидуальный опрос – Дифференцированный зачёт
– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	– тестирование Дифференцированный зачёт
– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	– фронтальный и индивидуальный опрос – Дифференцированный зачёт
– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	– собеседование Дифференцированный зачёт