

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 06 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «13» 08 2020 г.

№ 22

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:
Шаманаева И.С.
преподаватель

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол
от «__» _____ 20__ г. № _____
Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол
от «__» _____ 20__ г. № _____
Председатель методического совета _____

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	1. пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; 2. обрабатывать текстовую и табличную информацию; 3. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 4. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 5. обеспечивать информационную безопасность; 6. применять антивирусные средства защиты информации; 7. осуществлять поиск необходимой информации.	1. основные понятия автоматизированной обработки информации; 2. базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 5. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	78
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Консультации	-
Самостоятельная работа	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		10	
Тема 1.1. Информационные системы	Содержание учебного материала Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Информационные системы: классификация, структура, виды.		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Практическое занятие. Основы работы в программе оптического распознавания информации, в справочно-правовой системе «Консультант – плюс».	2	
	В том числе самостоятельных работ	6	
	Самостоятельная работа №1. Подготовка сообщения по теме «Проблема информации в современной науке». Самостоятельная работа №2. Подготовка сообщения по теме «Представление числовой, символьной, графической информации». Самостоятельная работа №3. Подготовка презентации по теме: «АРМ рабочих мест в индустрии питания».	2 2 2	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		28	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

1	2	3	4
	В том числе практических занятий	6	
	2. Практическое занятие. Оформление автоматического оглавления в текстовом редакторе Microsoft Word.	2	
	3. Практическое занятие. Создание меню ресторана в текстовом редакторе Microsoft Word.	2	
	4. Практическое занятие. Возможности систем распознавания текстов. Конвертирование текстовых файлов.	2	
	В том числе самостоятельных работ	2	
	Самостоятельная работа №4. Подготовка реферата по теме «Технология приготовления блюда».	2	
Тема 2.2 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	4	
	5. Практическое занятие. Создание интерактивного меню ресторана в Microsoft Power Point.	2	
	6. Практическое занятие. Создание презентации «Современные тенденции в оформлении блюд».	2	
	В том числе самостоятельных работ	2	
	Самостоятельная работа №5. Подготовка презентации по теме «Технология приготовления блюда» на основе реферата.	2	
Тема 2.3 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

1	2	3	4
	В том числе практических занятий	10	
	7. Практическое занятие. Создание таблицы и формы базы данных «Персонал».	2	
	8. Практическое занятие. Организация запросов и отчетов в базе данных «Персонал».	2	
	9. Практическое занятие. Оформление калькуляционной карты средствами Microsoft Excel.	2	
	10. Практическое занятие. Создание и расчет таблицы «Расчет сырья по плану меню».	2	
	11. Практическое занятие. Расчет заработной платы сотрудников средствами Microsoft Excel.	2	
	В том числе самостоятельных работ	4	
	Самостоятельная работа №6. Дополнить базу данных «Персонал» новыми данными. Создать запрос по заданию.	2	
	Самостоятельная работа №7. Создание и расчет таблицы «Меню» средствами Microsoft Excel.	2	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		18	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Компьютерная сеть: классификация, топология, архитектура и стандарты.		
	Технология World Wide Web.		
	Основы языка гипертекстовой разметки документов.		
	В том числе практических занятий	6	
	12. Практическое занятие. Создание web-страниц на языке HTML.	2	
	13. Практическое занятие. Создание таблиц и гиперссылок в Web-страницах на языке HTML.	2	
	14. Практическое занятие. Создание связанных web – страницы предприятия общественного питания на языке HTML.	2	
	В том числе самостоятельных работ	4	
	Самостоятельная работа №8. Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа №9. Поиск информации в сети интернет «Правовые и этические нормы в сети Интернет»	2	

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Информационная безопасность. Программно-технический уровень защиты.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе самостоятельных работ	2	
	Самостоятельная работа №10. Подготовка компьютерной презентации по теме «Профилактические и антивирусные мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Информатики и информационных технологий».

Оборудование учебного кабинета:

- стол письменный -10 шт.
- кресло – 18 шт.
- стул – 28 шт.
- доска магнитно-меловая -1 шт.
- экран – 1 шт.
- технические средства:
 - рабочее место обучающегося с выходом в Интернет– 16 шт.,
 - рабочее место преподавателя с выходом в Интернет – 2 шт.
 - одноранговая локальная сеть – на 2 кабинета,
 - периферийное оборудование и оргтехника:
 - МФУ – 1 шт.,
 - Сканер – 1 шт.,
 - Колонки – 2 пары.
 - Проектор – 1 шт.

Учебно – практическое оборудование.

- наглядные пособия (плакаты): «Обмен данных в телекоммуникационных сетях», «Архитектура ПК. Системная плата», «Обработка информации с помощью ПК», «Архитектура ПК. Устройства внешней памяти», «Позиционные системы счисления».
 - Комплект практических заданий по темам дисциплины.
 - Компьютерные и текстовые тесты, проверочные задания для среза знаний.
 - Комплект презентаций и видеоматериалов по темам курса.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256

3. Информатика: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова.- 3-е изд., стер. М.:Издательский центр «Академия», 2019 г.

4. Информатика: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений среднего проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова.- 3-е изд., стер. М.:Издательский центр «Академия», 2018 г.

5. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2017

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ol style="list-style-type: none"> 1. основных понятий автоматизированной обработки информации; 2. базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; 3. состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 4. методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 5. основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> – Находит и использует необходимую информацию. – Грамотно устно и письменно излагает мысли по теме. – Владеет профессиональной терминологией. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – самостоятельных работы. <p>Рубежный контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирования <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования и представления портфолио заданий.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; 2. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 3. использовать в профессиональной деятельности различные виды 	<ul style="list-style-type: none"> – Находит и использует необходимую информацию. – Использует функционал программы. – Выбирает рациональные способы выполнения задания. – В полном объеме выполняет работу и получает требуемое представление результата работ. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; – оценка самостоятельных работ. <p>Рубежный контроль при проведении тестирования</p>

Продолжение таблицы 4		
1	2	3
<p>4. программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>5. обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>6. применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>7. осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>– Производит самооценку выполнения работы.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования и представления портфолио заданий.</p>