Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от « 16 » июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Голендухина М.Л.., преподаватель информатики ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний о характеристиках информационных ресурсов и их роли в обществе, автоматизированных системах обработки информации;
- овладение умениями использовать программное обеспечение для обработки текстовой, графической, числовой информации, используя при этом ИКТ, в том числе в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования специализированного программного обеспечения для обработки информации;
- воспитание информационной культуры, психологических основ общения, норм и правил поведения, ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования информационных технологий для профессионального и личностного развития, самообразования, совершенствования и повышения квалификации в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование представления о роли информационных технологий в современном мире;
- формирование знаний о совокупности средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения информации нового качества;
- обучение приемам работы с современными программами, сервисами и информационными ресурсами, необходимыми в профессиональной деятельности;

– информирование знаний об особенностях профессионального общения с использованием современных средств коммуникаций;
– обеспечение развития методов и приемов оформления и представления профессиональной информации.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***знать:***

– 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.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам 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.
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 ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:

- 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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, 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	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**60**
в том числе:	
практические работы	30
Самостоятельная работа студента (всего)	**30**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов итем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Информационные технологии		**24**	
Тема 1.1. Информационные технологии	**Содержание учебного материала** Понятие информационных и коммуникационных технологий. Методы, свойства и средства ИТ.Роль ИТ в развитии экономики и общества.	2	1
	Самостоятельная работа Сообщение «Программное обеспечение,имеющее профессиональнуюнаправленность».	2	
Тема 1.2. Архитектура компьютеров	**Содержание учебного материала** Основные характеристики компьютеров. Аппаратная составляющая компьютера. Периферийные устройства	2	3
	Практическая работа 1.Архитектура компьютеров	2	
	Самостоятельная работа Сообщение: Использование внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение ПК	**Содержание учебного материала** Виды программного обеспечения компьютеров.Операционные системы	2	3
	Практическая работа 2.Технология работы с графическими операционными системами	2	
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной и специальной литературой	2	
Тема 1.4. Основы информационных технологий	**Содержание учебного материала** Понятие информационной технологии.Составляющие информационных технологий.	2	3
Тема 1.5. Информационные технологии	**Содержание учебного материала** Свойства информационной технологии. Классификация информационных технологий	2	3
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение по темам: - Тенденции развития информационных технологий - Перспективы развития информационных технологий	4	

Раздел 2. Программные средства информационных технологий		**52**	
Тема 2.1. Текстовыйпроцессор MS Word	**Содержание учебного материала** Характеристики и назначение текстового процессора. Основные принципы обработки текстовой информации.	2	3
	Практическая работа 3. Работа с текстом в MS Word	2	
	Практическая работа 4. Использование слияния в MS Word	2	
	Практическая работа 5. Создание электронных форм	2	
	Самостоятельная работа 1.Работа с конспектами, учебной и специальнойлитературой 2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	4	
Тема 2.2. Табличныйпроцессор MS Excel	**Содержание учебного материала** Табличный процессор MS Excel. Назначение и возможности электронных таблиц. Основные принципы обработки табличной информации.	2 2	3
	Практическая работа 6.Начало работы с MS Excel	2	
	Самостоятельная работа Составить краткий конспект по темам: «Категории встроенных функций», «Адресация. Смешанные ссылки», «Работа с формулами. Встроенные функции. Мастер функций», «Абсолютные и относительные ссылки. Диаграммы».	4	
Тема 2.3. Средства анализа данных способами Excel	**Содержание учебного материала** Работа с таблицами формата список.Сводные таблицы.Подбор параметров. Поиск решения.	2	3
	Практическая работа 7. Работа со сводными таблицами	2	
	Практическая работа 8.Табличный процессор MS Excel	2	
Тема 2.4. Созданиепрезентаций с помощью MSPowerPoint.	**Содержание учебного материала** Использование MS PowerPoint для создания презентаций.	2	3
	Практическая работа 9. Создание электронных презентаций в MS PowerPoint	2	
	Практическая работа 10.Создание и редактирование графических имультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций	2	
	Самостоятельная работа Практикум: «Создание презентации»	4	

Тема 2.5. Базы данных MS Access	**Содержание учебного материала** Характеристика СУБД MS Access. Типы данных и свойства полей. Работа с таблицами. Создание запросов, форм, отчетов.	 2 2	3
	Практическая работа 11.Создание таблиц в СУБД MS Access	2	
	Практическая работа 12. Создание запросов на выборку, сложных форм и отчетов	2	
	Практическая работа 13.СУБД MS Access	2	
	Самостоятельная работа Составить краткий конспект по теме «База данных как основа информационной системы.» Создать базу данных «Кадровый состав подразделения ресторана»	4	
Раздел 3. Компьютерные сети. Информационная безопасность		**12**	
Тема 3.1. Локальные компьютерные сети	**Содержание учебного материала** Определение локальных компьютерных сетей и их назначение. Принципы построения, архитектура и топология локальных сетей. Работа с данными и периферийным оборудованием всети.	2	3
Тема 3.2. Глобальная компьютерная сеть Интернет	**Содержание учебного материала** Понятие глобальной компьютерной сети. Сеть Интернет.Типы подключения к глобальной сети.Программное обеспечение для работы в Интернет.	2	3
	Практическая работа 14. Технология поиска информации в сети Интернет	2	
	Практическая работа № 15. Браузеры. Настройка браузера, поисковые системы.	2	
	Самостоятельная работа Практикум: Участие в онлайн конференции, анкетировании, конкурсе, олимпиаде или тестировании.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	**90**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины производится в учебном кабинете Информатики. Оборудование учебного кабинета: рабочее место обучающегося, рабочее место преподавателя, принтер, сканер, мультимедийный проектор, интерактивная доска, видеокамера, веб-камера, оборудование для комплектации компьютерной сети

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, интерактивная доска, электронные учебники, презентации, интернет ресурсы, веб-камера.

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 студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016

Дополнительные источники:

1. Гвоздева В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы. Серия: Профессиональное образование. Издательства: Форум, Инфра-М, 2016.
2. Олифер В., Олифер Н. Основы компьютерных сетей. Серия: Учебное пособие. Издательство: Питер, 2016.
3. Под редакцией В. В. Трофимова. Информатика. Серия: Основы наук. Издательство: Юрайт, 2016.
4. Романова Ю. Д. Информатика и информационные технологии. Серия: Учебный курс: Кратко и доступно. Издательство: Эксмо, 2016.
5. Федорова Г. Н. Информационные системы. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2016.
6. Фуфаев Э. В., Фуфаева Л. И. Пакеты прикладных программ. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2016.

Электронные ресурсы:

1. http://school-collection.edu.ruЕдиная коллекция цифровых образовательных ресурсов.
2. http://webpractice.cm.ruСетевые компьютерные практикумы по курсу «Информатика».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы

(освоенные умения, усвоенные знания)	контроля и оценки результатов обучения
1	2
использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Практическое задание
использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	Практическое задание
применяет компьютерные и телекоммуникационные средства	Практическое задание
знает основные понятия автоматизированной обработки информации	Тест
знает общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Тест
знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Тест
знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Тест
знает базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Тест
знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Тест

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	объясняет место дисциплины в формировании профессиональной компетенций	Тестирование
ОК 2.1. Планирование деятельности	корректно воспроизводит технологию по инструкции	Оценка выполнения ПЗ
ОК 2.2. Планирование ресурсов	называет ресурсы для решения поставленной задачи в соответствии с заданным способом деятельности	Оценка выполнения ПЗ
ОК 3.2. Текущий контроль и коррекция деятельности	осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму	Оценка выполнения ПЗ
ОК 3.3. Оценка результатов деятельности	оценивает продукт своей деятельности по характеристикам; оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев	Оценка выполнения ПЗ
ОК 4.1. Поиск информации	самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографи-ческими пособиями, поисковыми системами Интернета	Оценка выполнения ПЗ
ОК 4.2. Извлечение и первичная обработка информации	извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников; систематизирует информацию в рамках заданной структуры	Оценка выполнения ПЗ
ОК 4.3. Обработка информации	выделяет в источнике информации вывод и\или аргументы, обосновы-вающие определенный вывод; делает вывод об объектах, процессах, явлениях на основе сравнительного анализа информации о них по заданным критериям или на основе заданных посылок; приводит аргументы в поддержку вывода	Оценка выполнения ПЗ
ОК 6.1. Работа в команде (группе)	участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу	Оценка выполнения ПЗ
ОК 6.2. Эффективное общение: монолог	соблюдает нормы публичной речи и регламент; использует паузы для выделения смысловых блоков своей речи; использует вербальные средства	Оценка выполнения ПЗ

	(средства логической связи) для выделения смысловых блоков своей речи	
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	соблюдает правила техники безопасности при работе с ПК	Оценка выполнения ПЗ
ОК 8.1. Оценка собственного продвижения	Анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности, установки, свойства психики) для решения профессиональной задачи	Тестирование
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	владеет навыками самообразования, умеет работать с источниками информации	Оценка выполнения ПЗ
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ

блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	умеет находить информацию	Оценка выполнения ПЗ