

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Городец, 2019

ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология продукции
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»

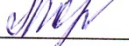
Председатель  /Скотинина И.В./

Автор:

преподаватель  /Макарова И.Н./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Голычева Л.С./

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 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.

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а так же при дистанционной форме обучения по специальности.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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.

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.

овладеть:

общими компетенциями, включающими в себя способность

- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- ОК6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий;
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- ОК10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
- ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- ПК6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
- ПК6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- ПК6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- ПК6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;

- ПК6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

1.5. Результаты освоения дисциплины

Результаты освоения программы учебной дисциплины, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
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
ПК2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве
ПК6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
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
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ОК10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
- теория	20
- лабораторные работы	32
Самостоятельная работа студента (всего)	26
в том числе:	
- реферативная работа	6
- домашняя работа	20
Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	1	Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.	2	1
Тема 1. Информационные технологии в условиях современного развития экономики	Содержание учебного материала		2	
	1	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Информационные технологии: понятие, значение в организационно-управленческой деятельности предприятия; этапы и перспективы развития. Аппаратные возможности в информационных технологиях: вычислительная, телекоммуникационная, оргтехника. Программные продукты, используемые в информационных технологиях (текстовые процессоры, табличные процессоры, система управления данных, электронные записные книжки, информационные системы функционального назначения и т.д.)	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Реферат по теме «Оргтехника и профессия»			3
Тема 2. Технические средства автоматизированных систем	Содержание учебного материала		2	
	1	Персональный компьютер; назначение, принципы работы, основных устройств. Процессор: назначение, основные характеристики. Организация памяти ПК: оперативные и постоянные запоминающие устройства, кеш-память, запоминающие устройства (винчестер, флоппи-диск, СД и др.); их характеристики. Устройства ввода-вывода информации (принтеры, сканеры, звуковые устройства, модемы): назначение, типы, Принципы и особенности их работы. Сеть: понятие, назначение, виды. Мультимедийная среда и особенности работы с ней.	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Составление плаката-схемы			3
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 3. Программное обеспечение профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		2	
	1	Операционные системы и оболочки: понятие, назначение, особенности. Организация файловой структуры операционной системы. Организация дисков, каталогов, подкаталогов. Файл: понятие, назначение, полное имя, указание пути к файлу, работа с файлами. Сервисные программы: архиваторы,	2	1,2

		антивирусные программы, их назначение. Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение, общая характеристика, виды (текстовый редактор, электронная таблица, база данных профессиональные пакеты программ). Выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности.		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Написание реферата. Темы: «Лаборант ПК, работа с программным обеспечением», «Бухгалтерские программы»		3
Тема 4. Работа с текстовые редактором Word		Содержание учебного материала	2	
	1	Редактор Word: назначение, порядок работы, элементы окна, обзор, меню, панель инструментов, сохранение файла на диске, открытие существующего документа. Выделение текста с помощью клавиатуры и мыши, прокрутка текста, перемещение и копирование фрагмента с помощью буфера обмена, копирование и встраивание объектов. Форматирование текста. Проверка орфографии и лексики. Вывод текста на печать, управление диспетчером печати. Создание таблиц, мастер таблиц. Работа со встроенной таблицей. Панель рисования. Работа с рисованным объектом; возможности WordArt. Использование возможностей редактора Word в профессиональной деятельности. Использование средств электронной цифровой подписи.	2	1,2
		Лабораторные работы	8	
		Создание документа: ввод текста, сохранение, проверка орфографии, установка шрифтов, выравнивание, обрaмление и заполнение текста. Перемещение, копирование и вставка текста с помощью буфера обмена. Форматирование символов и абзацев, разбивка текста на колонки, использование сносок, примечаний, автотекста, вставка колонтитула, создание списков и буквицы. Создание таблицы, преобразование текста в таблицу, форматирование таблицы. Работа с рисунками, рисованным объектом, редактирование.	8	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Вернисаж работ на компьютере		3
Тема 5. Работа с электронной таблицей Excel. Автоматизация калькуляционных		Содержание учебного материала	2	
	1	Электронные таблиц Excel: назначение, использование в профессиональной деятельности, введение, элементы окна, меню, панель инструментов, сохранение файла на диске, открытие существующего документа. Редактирование данных: копирование, перемещение, вставка строк и столбцов, работа с листами и	2	1,2

расчетов		книгами. Табличные вычисления в Excel: назначение, работы (ввод форму, автозаполнение, автосуммирование, использование логических функций, относительные и абсолютные ссылки); использование для выполнения учетно-отчетных операций профессиональной направленности. Автоматизация вычислений в калькуляционных картах Визуализация результатов табличных вычислений: создание и редактирование графиков и диаграмм.		
	Лабораторные работы		8	
		Работа с таблицей Excel: создание таблицы; ввод и редактирование данных, сохранение документа, вставка строк и столбцов, сортировка данных, форматирование таблицы, связывание объектов. Выполнение табличных вычислений с использованием формул и функций. Создание диаграмм и гистограмм. Создание калькуляционных карт и проведение вычислений.	8	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Вернисаж работы на компьютере, расчет заработной платы			3
Тема 6. Сканирование. Программа Adobe PhotoShop	Содержание учебного материала		2	
	1	Программа Adobe PhotoShop: функциональное назначение, возможности. Сканирование объектов. Процедуры по корректировке изображений (кадрирование, изменение масштаба, работа с палитрой и т.д.). Сохранение файла.	2	1,2
	Лабораторные работы		4	
	Сканирование графических изображений. Редактирование. Редактирование и сохранение сканируемых изображений		4	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Вернисаж работ на компьютере			3
Тема 7. Программа распознавания текста Fine Reader	Содержание учебного материала		2	
	1	Программа Fine Reader: назначение и возможности. Работа с блоками: автоматическое и ручное выделение блоков, сегментация части изображения. Распознавание: понятие, назначение. Форматирование и редактирование распознаваемого текста (шрифт, стиль, абзац, язык, таблицы, цвет.) Проверка орфографии.		1,2
	Лабораторные работы		2	
	Распознавание текстов (работа с блоками, сегментациями, частями текста). Формирование и редактирование распознаваемого текста		2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Вернисаж работ на компьютере			3
Тема 8.	Содержание учебного материала		1	

Программа создания презентации (программа PowerPoint)	1	Программа создания графической презентации: понятие, назначение и возможности, методика работы. Подготовка презентации (товара, услуги, фирмы и т.д.), с использованием данных профессиональной направленности и возможностей других программ. Опции презентации. Содержание и редактирование презентации. Создание презентации на основе одного из шаблонов оформления PowerPoint.	1	1,2
	Лабораторные работы		8	
	Создание презентации (товара, услуги, фирмы, учебного заведения и пр.) с использованием параметров текста и цвета. Создание презентации на основе одного из шаблонов оформления PowerPoint		8	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Вернисаж работ на компьютере			3
Тема 9. Работа с базами данных	Содержание учебного материала		1	
	1	Базы данных: понятие, назначение, виды. Система управления базами данных. Структура. Основные понятия базы: поле, запись, файл. Программа МТС: понятие, функциональное назначение (ведение складского учета, формирование заказа и заявки на поставку продуктов). Методика работы. Составление и справок и отчетов	1	1,2
	Лабораторные работы		1	
	Редактирование баз данных. Работа в базе данных MTS, формирование заказа, составление заявок на поставку продуктов		1	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Вернисаж работ на компьютере			3
Тема 10 Глобальная сеть Internet	Содержание учебного материала		1	
	1	Межсетевые объединения: понятие, назначение и возможности. Межсетевое взаимодействие Internet. Основные прообмена информацией в сети. Язык гипертекста E-mail. Вход в сеть. Посылка и приемы сообщений.	1	1,2
	Лабораторные работы		1	
	Ввод имени пользователя, выход в Internet. Поиск информации в Internet		1	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Реферат на тему: Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж			3	

Дифференцированный зачет	1	3
Всего:	78	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- персональные компьютеры;
- лазерный принтер;
- сканер;
- графический проектор;
- экран;
- сетевое оборудование;
- модем.

Технические средства обучения:

- операционная система Microsoft Windows Vista;
- программный пакет Microsoft Office: текстовый редактор Microsoft Office Word, электронные таблицы Microsoft Office Excel, графический пакет подготовки презентаций и слайд-фильмов Microsoft Office Power Point;
- графический редактор Adobe Photo Shop;
- программа распознавания текста Fine Reader;
- подключение к Интернет при помощи Internet Explorer.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для СПО / Е.В. Михеева.- М.: Академия, 2006
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для СПО / Е.В. Михеева.- М.: Академия, 2007

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использования технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах	лабораторная работа
использования в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального	лабораторная работа
применения компьютерных и телекоммуникационных средств	лабораторная работа
Знания:	
основных понятий автоматизированной обработки информации	лабораторная работа
общего состава и структуры персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	лабораторная работа
состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	лабораторная работа
методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	лабораторная работа
базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности	лабораторная работа
основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	лабораторная работа