

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»

Рассмотрена на ЦК
специальных дисциплин
протокол № 1
от 30.08. 20 17 г.



Утверждаю:
И.о. директора ГБПОУ «ВТЭТ»
В.М. Смирнов
«30» 08 2016 г.

Рабочая программа

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик:
преподаватель информатики
Ашенков А.С.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны обладать следующими общими компетенциями, включающими в себя способность

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.

В результате освоения дисциплины обучающие должны обладать следующими профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов; самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Информационные системы и технологии	10	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	4	1
Представление об информационной системе	- классификация информационных систем, информационная безопасность;	2	1
	- автоматизированные системы обработки информации.	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	1
Информационные и телекоммуникационные технологии (ИКТ)	- состав, функции ИКТ;	2	1
	- возможности использования ИКТ в области технологии продукции питания	2	
Раздел 2.	Информационные технологии использования Пакетов прикладных программ	60	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	14	
Информационные технологии автоматизированной обработки текста	- инструменты автоматизации редактирования и форматирования текстового документа;	2	1,2,3
	- технология создания оглавлений, нумераций таблиц и рисунков, перекрестных ссылок;	2	
	- инструменты стилевого форматирования, применение шаблонов документов;	2	
	- технология подготовки документов слиянием.	2	
	Практические занятия:		
№ 1. Использование инструментов <i>Автозамена, Автотекст, Проверка орфографии, Поиск</i> и замена специальных символов в текстовом документе	2		
№ 2. Использование инструментов автопереноса, нумерации страниц, создание оглавлений, перекрестных ссылок в текстовом документе	2		
№ 3. Создание комплексного документа в текстовом редакторе	2		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	16	
Информационные технологии обработки данных в электронных таблицах	- комплексное использование приложений офисных пакетов;	2	1, 2, 3
	- сервисные надстройки в электронных таблицах (подбор параметра, поиск решения);	2	
	- связи между файлами, консолидация данных в электронных таблицах;	2	
	Практические занятия:		
№ 4. Вычисление итогов, подитогов, создание сводных таблиц	2		

	№ 5. Статистические, финансовые функции в электронных таблицах.	2		
	№ 6. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel	2		
	№ 7. Построение и формирование диаграмм в MS Excel	2		
	№ 8. Экономические и финансовые расчеты в электронных таблицах	2		
	№ 9. Комплексное использование MS Word и MS Excel	2		
Тема 2.3. Информационные технологии хранения и обработки данных	Содержание учебного материала	18		
	- технологии использования систем управления БД. Организация системы управления БД.	2	1, 2, 3	
	- общая технология работы с БД. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.	2		
	- Создание таблиц. Ввод данных в таблицы (БД)	2		
	Практические занятия:			
	№ 10. Создание многотабличных БД различными способами. Редактирование БД. Создание связей между таблицами	2		
	№ 11. Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД	2		
	№ 12. Работа с данными в СУБД с использованием запросов	2		
	№ 13. Работа с данными в СУБД создание отчетов	2		
	№ 14. Учет документов в БД «Документация»	2		
Тема 2.4. Информационные сетевые технологии организации работы с информацией	Содержание учебного материала	12		
	- разновидности компьютерных сетей, возможности глобальной сети Интернет;	2	1, 2, 3	
	- социальные сети, этика сетевого общения;	2		
	- почтовые службы, локальная сетевая электронная почта;	2		
	- технология поиска информации в Интернете, информационная безопасность сетевой технологии работы.	2		
	Практические занятия:			
№ 15. Настройка браузера, преимущества и недостатки различных браузеров. Поиск информации в глобальной сети Интернет. Использование почтовой программы.	2			
	Поиск информации в глобальной сети Интернет. Использование почтовой программы.	2		
Дифференцированный зачет:				
Всего:		68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- маркерная доска;
- интерактивная доска (экран).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,
- лицензионное программное обеспечение (базовое, офисный пакет, справочно-правовая система, программа распознавания текста);
- мультимедиапроектор,
- принтер, сканер;
- электронные образовательные ресурсы (в том числе Интернет-ресурсы);
- CD, DVD с демонстрационными материалами;
- расходные материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Канивец Е. К.
«Информационные технологии в профессиональной деятельности. Курс лекций: учебное пособие» Издательство: ОГУ, 2015
(http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=439012&sr=1)
2. Михеева Е.В. «Информационные технологии» М: Академия 2014г 416с
3. Вдовина «Информационные технологии электронное учебное пособие» 2014г.
4. Козяков Р.В. «Информационные технологии электронное учебное пособие» 2013г.
5. Михеева Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности» электронное учебное пособие 2015г.

Интернет источники:

Сервер информационных технологий <http://citforum.ru>

История информатики: исследования и публикации.

<http://cshistory.nsu.ru/obj3/interface.htm>

Журнал «Мир ПК» <http://www.world-pc.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>умения:</i>	
– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	<i>Практические занятия № 1-15, дифференцированный зачет</i>
– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	<i>Практические занятия № 1-15, дифференцированный зачет</i>
– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	<i>Практические занятия № 1-15, дифференцированный зачет</i>
<i>знания:</i>	
– основные понятия автоматизированной обработки информации;	<i>Тестирование, дифференцированный зачет</i>
– общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	<i>Контроль самостоятельной работы, дифференцированный зачет</i>
– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	<i>Контроль самостоятельной работы, дифференцированный зачет</i>
– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	<i>Контроль самостоятельной работы, дифференцированный зачет</i>
– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	<i>Тестирование, дифференцированный зачет</i>
– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	<i>Контроль самостоятельной работы,</i>