

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ Уфим-
ский политехнический кол-
ледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Разработчик: Хисматуллин Э.Р.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. 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 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

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

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

оформлять бланки меню, технологические схемы, калькуляционные и технологические карты (вариативная часть);

производить расчет пищевой ценности блюд, затрат на приготовление блюда (вариативная часть);

организовывать презентацию блюд с использованием мультимедиа (вариативная часть);

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 приёмы обеспечения информационной безопасности;

состав и характеристики профессиональных информационных технологий и систем (вариативная часть);

способы составления различных технологических схем, карт в зависимости от рецептуры блюда (вариативная часть);

особенности расчета рецептуры блюда (вариативная часть);

современные способы организации презентаций (вариативная часть).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 102 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часа;
самостоятельной работы 34 часа,

1.5. Компетенции, на формирование которых направлена учебная дисциплина:

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.

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 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
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. Системы автоматизации профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Средства информационных технологий	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Роль и значение вычислительной техники в современном обществе и профессиональной деятельности.</p> <p>2 Области применения и классификация персональных компьютеров. Архитектура персональных компьютеров.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над конспектом лекции по теме «Периферийные устройства ПК».</p>	4	2
Тема 1.2. Информационные технологии и системы	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Основные понятия информационных технологий.</p> <p>2 Информационная система. Классификация информационных систем.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над конспектом лекции: «Состав и характеристика качества профессиональных информационных технологий и систем».</p>	4	2
Тема 1.3. Основы информационной и компьютерной безопасности	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Информационная безопасность. Правовые аспекты использования информационных технологий и ПО.</p> <p>2 Компьютерные вирусы и антивирусная защита.</p> <p>3 Контроль права доступа и архивирование информации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Доработка конспекта лекции с применением учебника, методической литературы, дополнительной литературы по теме:: «Биометрические средства защиты»; «Защита информации от несанкционированного доступа».</p>	6	2
		2	

Тема 1.4. Базовые и прикладные информационные технологии	Содержание учебного материала:		4	2
	1	Базовое (системное) и прикладное программное обеспечение.		
	2	Инсталляция и деинсталляция программного обеспечения.	5	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения по теме: «Сервисное программное обеспечение и программы технического обслуживания». Самостоятельное изучение темы «Лицензионное и свободно распространяемые программные продукты».				
РАЗДЕЛ 2. Инструментальные средства информационных технологий в профессиональной деятельности				
Тема 2.1. Обработка текстовой информации	Содержание учебного материала:		2	3
	1	Использование возможностей текстового редактора для оформления документации по профилю специальности.		
	Практические занятия: Создание списков. Красная строка, буква, деление на колонки, вставка рисунков при оформлении меню. Оформление технологических карт с использованием таблиц. Составление и оформление технологических схем.		8	
Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение темы «Электронные закладки и стилевые настройки» и «Автокоррекция ошибок, расшифровка сокращений, поиск в словарях» Подготовка реферата, презентации, выполнение индивидуального задания по теме: «Деловые документы в профессиональной деятельности технолога». «Составить технологическую карту приготовления первого блюда»; «Составить технологическую карту приготовления второго блюда»; «Составить технологическую карту приготовления холодной закуски»; «Составить технологическую карту приготовления горячей закуски».		7		
Тема 2.2. Процессоры электроники	Содержание учебного материала:		2	3
	1	Вычислительные возможности электронных таблиц.		

тронных таблиц (обработка табличной информации)	Практические занятия: Организация расчетов в табличном процессоре. Относительная и абсолютная адресация при составлении рецептуры блюда. Расчет пищевой ценности блюд. Диаграммы и графики при оформлении документации по профилю специализации.		8	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработка конспекта с применением учебника по теме «Поиск и сортировка данных». Самостоятельное изучение темы «Шаблоны, входящие в состав MS Excel».		5	
Тема 2.3. Технологии использования БД	Содержание учебного материала:		2	3
	1	Организация системы управления БД. Использование баз данных в профессиональной деятельности		
	Практические занятия: Создание таблиц БД. Создание пользовательских форм для ввода данных в MS Access Работа с данными с использованием запросов. Создание отчетов.		6	
Самостоятельная работа обучающихся: Доработка конспекта лекции с применением учебника по теме «Классификация СУБД»		2		
Тема 2.4. Представление о программных средствах компьютерной графики и мультимедийных средах	Содержание учебного материала:		2	3
	1	Компьютерная графика и мультимедийные среды.		
	2	Компьютерные презентации в профессиональной деятельности.		
	Практические занятия: Создание интерактивной презентации		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата, презентации, индивидуального задания по теме «2D и 3D графика в профессиональной деятельности»; «Приготовление супов»; «Приготовление диетических блюд»; «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»; «Приготовление соусов»; «Приготовление блюд из мяса птицы»; «Приготовление блюд из рыбы»; «Приготовление десертов»; «Организация и приготовление мучных кондитерских изделий и тортов»; «Приготовление блюд из картофеля, овощей и грибов»; «Технология приготовления холодных блюд»;		4	

	«Пищевая ценность продуктов. Калорийность»;		
РАЗДЕЛ 3. Компьютерные справочные правовые системы			
Тема 3.1. Справочно-правовые системы	Содержание учебного материала:	2	3
	1 Обзор компьютерных СПС. Принципы выбора СПС.		
	Практические занятия: Поиск документов в СПС, работа со списком и текстом найденных документов.	4	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения по теме «Российские справочные системы».	2		
РАЗДЕЛ 4. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности			
Тема 4.1. Телекоммуникационные системы и сети	Содержание учебного материала	2	3
	1 Компьютерные сети.		
	Практические занятия: Электронная почта. Поиск информации в глобальной сети Интернет.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата, презентации по теме: «Размещение сайта в Интернете»; «Этика в сети»; «Электронная коммерция».	4		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		102	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, раздаточный материал, программы;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- мультимедиа проектор;
- презентации по темам;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова. 2–е изд.– М: Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова. 2–е изд.– М: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. Газета «Информатика» Издательского дома «Первое сентября» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://inf.1september.ru>. – Загл. с экрана.
2. Научно-технический и научно-производственный журнал по информационным технологиям [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://novtex.ru/IT>. – Загл. с экрана.
3. Информатор: учебно-познавательный сайт по информационным технологиям [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://school87.kubannet.ru/info>. – Загл. с экрана.
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.osp.ru>. – Загл. с экрана.

5. IT – справочник [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.volya.biz/info/it2/eit?> – Загл. с экрана.
 6. Журнал «Информатика» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://inf.1september.ru/>– Загл. с экрана.
 7. Научно-методический журнал «Информатика и образование» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://infojournal.ru/journal/info/> – Загл. с экрана.
 8. Журнал «Мир ПК» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.osp.ru/pcworld/#/home>– Загл. с экрана.
 9. Научный журнал «Информатика и ее применения» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.ipiran.ru/journal/issues/>– Загл. с экрана.
 10. Газета «Компьютерра» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://old.computerra.ru/offline/>– Загл. с экрана.
- Журнал «Системный администратор» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://samag.ru>– Загл. с экрана

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код формируемых ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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; оформлять бланки меню, технологические схемы, калькуляционные и технологические карты (вариативная часть); производить расчет пищевой ценности блюд, затрат на приготовление блюда (вариативная часть); организовывать презентацию блюд с использованием мультимедиа (вариативная часть).</p>	<p>ОК 2-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий и самостоятельных (индивидуальных) работ.</p>
<p>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 профессио-</p>	<p>ОК 1,8,9 ПК 6.5</p>	<p>Анализ выполнения тестовых заданий. Письменный, устный опрос. Оценка выполнения практических заданий.</p>

<p>нальной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности; состав и характеристики профессиональных информационных технологий и систем (вариативная часть);</p> <p>способы составления различных технологических схем, карт в зависимости от рецептуры блюда (вариативная часть);</p> <p>особенности расчета рецептуры блюда (вариативная часть);</p> <p>современные способы организации презентаций (вариативная часть).</p>		
---	--	--