

Министерство образования и науки Ульяновской область
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.04 Информационные технологии в
профессиональной деятельности**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

формаобучения **очная**


2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)
Председатель  А.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

 И.В. Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Низамутдинова ЛГ, преподаватель первой квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензент:

Абуталипов ША, директор, преподаватель высшей квалификационной категории

Ф.И.О., должность

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

23.02.03. Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 1383 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. №10)

Председатель _____ Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ И.В.Колесникова

« 29» июня 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Низамутдинова Л.Г., преподаватель первой квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

_____ *Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

_____ *Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензент:

Абуталипов Ш.А., директор, преподаватель высшей квалификационной категории

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Изучаемая дисциплина является предшествующей для большинства дисциплин профессионального цикла.

Изучаемая дисциплина направлена на формирование **общих** компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

Изучаемая дисциплина направлена на формирование **профессиональных** компетенций:

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.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения 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 учебной 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	93	часов
Включая:		часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	62	часов
Самостоятельная работа	31	часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
1.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Самостоятельная работа	31
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
В том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	42
Промежуточная аттестация зачёт	

1.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Введение	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов по следующей тематике: «Этапы развития информационных технологий» «Инструментарий информационных технологий»</p>	2	
Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач		12	
Тема 1.1. Технические средства автоматизированных систем	<p>Содержание учебного материала Персональный компьютер: назначение, принципы работы основных устройств. Процессор: назначение, основные характеристики. Организация памяти ПК: оперативные и постоянные запоминающие устройства, кэш-память, внешние запоминающие устройства (винчестер, CD, DVD, FlashDrive, USB - устройства и др.), их основные 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.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Разработка плана мультимедийного проекта по темам: - Кухни мира; - История развития ресторанного бизнеса; - Культура еды в разных странах; - Современные продукты питания;</p>	2	

Тема 1.2. Программное обеспечение профессиональной деятельности	<p>Содержание учебного материала Операционные системы и оболочки: понятие, назначение, особенности. Организация файловой структуры операционной системы. Организация дисков, каталогов и подкаталогов. Файл: понятие, назначение, полное имя, указание пути к файлу, работа с файлами. Сервисные программы: архиваторы, 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.</p>	2	3
	<p>ПЗ 1 Прикладное программное обеспечение</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка текстового и иллюстративного материала для наполнения страниц мультимедийного проекта (таблицы, графики, рисунки и др.).</p>	2	
Раздел 2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности		81	
Тема 2.1. Работа с текстовым редактором WORD	<p>Содержание учебного материала Редактор Word: назначение, порядок работы, элементы окна; лента; 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.</p>	2	
	<p>Практические занятия ПЗ 2 Проверка орфографии, установка шрифтов, выравнивание текста, оформление и заполнение текста.</p>	8	
	<p>ПЗ 3 Перемещение, копирование и вставка текста с помощью буфера обмена. Форматирование символов и абзацев, разбивка текста на колонки.</p>	2	
	<p>ПЗ 4 Использование сносок, примечаний, автотекста, вставка колонтитула,</p>	2	

	создание списков и буквицы. ПЗ 5 Создание таблицы, преобразование текста в таблицу	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка текстового и иллюстративного материала для заполнения страниц мультимедийного проекта (таблицы, графики, рисунки и др.).	4	
Тема 2.2. Работа с электронной таблицей EXCEL. Автоматизация калькуляционных расчетов	Содержание учебного материала Электронные таблицы EXCEL: назначение, использование в профессиональной деятельности, введение, элементы окна; лента; сохранение файла на диске, открытие существующего документа. Редактирование данных: копирование, перемещение, вставка строк и столбцов, работа с листами и книгами. Табличные вычисления в EXCEL: назначение, порядок работы (ввод формул, 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.	2	3
	Практические занятия Работа с таблицей EXCEL: ПЗ 6 создание таблицы, ввод и редактирование данных, ПЗ 7 сохранение документа, вставка строк и столбцов, сортировка данных, ПЗ 8 форматирование таблицы, связывание объектов. ПЗ 9 Выполнение табличных вычислений с использованием формул и функций. ПЗ 10 Создание диаграмм и гистограмм. ПЗ 11 Создание калькуляционных карт и проведение вычислений.	12 2 2 2 2 2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по следующей тематике: «Автоматизация расчетов», «Применение программы в профессиональной деятельности»</p>	4	
Тема 2.3. Программа создания презентаций (программа визуализации POWER POINT)	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	2	3
	<p>Практические занятия ПЗ 12 Создание презентации (товара, услуги, человека, фирмы, учебного заведения и пр.) с использованием параметров текста и цвета. ПЗ 13 Настройка показа презентации. ПЗ 14 Создание презентации на основе одного из шаблонов оформления PowerPoint. ПЗ 15 Итоговая работа по теме презентации.</p>	8 2 2 2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Разработка навигационной структуры мультимедийного проекта по профессии. Реализация проекта</p>	5	
Тема 2.4. Работа с базами данных	<p>Содержание учебного материала Базы данных: понятие, назначение, виды. Система управления базами данных. Структура. Основные понятия базы: поле, запись, файл. Программа MicrosoftAccess: понятие, функциональное назначение (ведение складского учета, формирование заказа и заявки на поставку продуктов). Методика работы. Составление и вывод справок и отчетов</p>	4	
	<p>Практические занятия ПЗ 16 Редактирование баз данных. ПЗ 17 Работа в базе данных MicrosoftAccess, формирование заказа, составление запросов, создание отчетов, создание заявок на поставку продуктов</p>	8 2 2	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по следующей тематике: «Информационная технология обработки данных» «Информационная технология управления» «Пути и методы обеспечения информационной безопасности»</p>	4	
Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности		11	

Тема 3.1. Глобальная сеть INTERNET.	Содержание учебного материала Межсетевые объединения: понятие, назначение и возможности. Межсетевое взаимодействие (Internet). Основные протоколы обмена информацией в сети. Язык гипертекста E-mail. Введение в электронную почту (интегрированный пакет MicrosoftOffice, E-mail). Вход в сеть. Посылка и прием сообщений. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	2	2
	Практические занятия ПЗ 18 Ввод имени пользователя, выход в Internet. ПЗ 19 Поиск информации в Internet.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по следующей тематике: «Сетевые технологии», «Применение возможностей Интернет в профессиональной деятельности»	4	
Всего		93	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	учебная мебель	компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся	28 посадочных мест; 22 компьютерных места
2.	наглядные пособия	мультимедиа проектор	
3.	стенды	экран проекционный	
4.	доска классная	принтер	
5.	рабочее место преподавателя	интерактивная доска	
6.	стулья	выход в сеть Интернет	
7.	посадочных мест по количеству обучающихся	локальная сеть с возможностью выхода в Интернет	

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Основные источники
1.1	Печатное издание
1.1.1	Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М: ОИЦ «Академия», 2017
1.1.2	Михеева Е.В., Титова О.И. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М.: ОИЦ «Академия», 2017
1.1.3	Олифер В.Г., Олифер Н.А. Компьютерные сети. Принципы, технологии, протоколы. – СПб.: Питер, 2017
1.1.4	Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2016
1.1.5	Филимонова Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: Изд-во «Феникс», 2017. – 384 с.
1.2	Электронные издание
1.2.1	М.В. Дибров, Компьютерные сети и телекоммуникации. Маршрутизация в IP системах, часть 1: учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2018г. – 333с. https://biblio-online.ru/viewer/kompyuternye-seti-i-telekommunikacii-marshrutizaciya-v-ip-setyah-v-2-ch-chast-1-420985#page/2
II	Дополнительные источники
2.1	Печатное издание
2.1.1	Веселкова Т.В. и др. Эффективная эксплуатация сайта: Практич. пособие. – М.: «Дашков и К», 2014
2.1.2	Левин А.Н. Самоучитель полезных программ – СПб.: Питер, 2015
2.1.3	Прокушев А.П. Информационные технологии в коммерческой деятельности. – М.: ИВЦ «Маркетинг», 2015
2.1.4	Савицкий Н.И. Технологии организации хранения и обработки данных: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2016

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Михеевой Е.В. Обучение по учебной дисциплине завершается итоговой аттестацией в форме экзамена.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые общеучебные и общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Умения:		
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль - практические занятия
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль - практические занятия, индивидуальное проектное задание, промежуточный контроль – контрольные работы
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль - практические занятия
Знания:		
основные понятия автоматизированной обработки информации	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль – тестирование; текущий контроль - практические работы, самостоятельная внеаудиторная деятельность (рефераты)
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,	текущий контроль – устный опрос; текущий контроль -

	3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	практические работы
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль - практические работы, самостоятельная внеаудиторная деятельность (рефераты); итоговый контроль – экзамен
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль - практические работы, промежуточный контроль – контрольные работы, индивидуальное проектное задание
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	ОК1- ОК9	текущий контроль - практические работы, промежуточный контроль – контрольные работы, индивидуальное проектное задание
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	текущий контроль - самостоятельная внеаудиторная деятельность (рефераты).