

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 В.А. Лисовская

« 31 » августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 Информационные технологии в профессиональной
деятельности**

Для специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Чита 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

Гусакова Яна Валерьевна, преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рябко Наталья Владимировна, преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К Государственного университета
протокол № 10 от «14» 06 2022 г.
Председатель П(Ц)К Иванов

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации программы учебной дисциплины	14
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по вышеуказанной специальности.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 38 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)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
тестирование	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Подготовка конспектов, докладов, рефератов	18
Создание презентации	8
Выполнение практических работ	4
Работа в программе 1С: «Рарус: Общепит»	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Введение в информационные технологии		19	1
Тема 1.1 Понятие информационной технологии и ее свойства.	Содержание учебного материала 1 Понятие информационной технологии. Сущность, методы и средства информационной технологии. Цель информационной технологии. Основные особенности информационной технологии. Основные свойства информационной технологии. Практические занятия Самостоятельная работа обучающихся: Создание презентации на тему: «Информационные технологии в профессиональной деятельности технолога, повара - кондитера».	4 2 - 2	 1
Тема 1.2 Классификация информационной технологии по сферам применения.	Содержание учебного материала 1 Принципы классификации информационной технологии. Основные классификационные признаки информационной технологии. Классификация информационной технологии по сферам применения. Практические занятия	2 2 -	 1
Тема 1.3 Эволюция информационных технологий, этапы их	Содержание учебного материала 1 Этапы эволюционного развития информационной технологии. Особенности новых информационных технологий Практические занятия	2 2 -	 1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
развития			
Тема 1.4 Автоматизированная обработка информации.	Содержание учебного материала	3	
	1 Информация, информационные процессы и информационное общество.	2	1
	Концепции информации.		
	Классификация информации.		
	Практические занятия	-	
Самостоятельная работа обучающихся: Конспект «Информационные технологии».	1		
Тема 1.5 Информационная система.	Содержание учебного материала	4	
	1 Понятие информационной системы. Состав информационной системы.	2	1
	Классификация информационных систем.		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание презентации на тему: «Автоматизированная информационная система (АИС)»	2	
Тема 1.6 Развитие современных информационных технологий.	Содержание учебного материала	4	
	1 Понятие новой информационной технологии.	2	1
	Интегрированная информационная технология.		
	Автоматизированный банк данных и база знаний.		
	Практические занятия	-	
Самостоятельная работа обучающихся: Создание презентации на тему: «Карвинг – композиции из овощей».	2		
Раздел 2 Технические средства информационных технологий		5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.1 Назначение, состав, характеристики компьютерной техники	Содержание учебного материала	5	
	1 Назначение и состав устройств персонального компьютера Классификация персональных компьютеров	2	1
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание кроссворда в Microsoft Office Word на тему «Я технолог, я и повар, я умелый кулинар».	1	
Раздел 3 Программные средства информационных технологий		58	
Тема 3.1 Программное обеспечение информационной технологии.	Содержание учебного материала	4	
	1 Понятие программного обеспечения. Состав и назначение базового (системного) программного обеспечения и прикладного (функционального) программного обеспечения. Тенденции развития программного обеспечения.	2	1
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание презентации на тему: «Молекулярная кухня – это удивление, а не еда».	2	
Тема 3.2 Операционные системы и среды	Содержание учебного материала	2	
	1 Понятие операционной системы. Классификация операционных систем Основные критерии подхода к выбору операционной системы	2	2
	Практические занятия	-	
	Тема 3.3 Операционная система Windows	Содержание учебного материала	6
1 Общие сведения об операционной системе Windows . Объекты Рабочего стола и Панель задач ОС Windows. Операции с файловой структурой. Система окон МОЙ КОМПЬЮТЕР. Структура ГЛАВНОГО МЕНЮ.		2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Фьюжн – кулинария, технология sous - vide»	4	
Тема 3.4	Содержание учебного материала	8	
Технология обработки текстовой информации.	1 Офисный пакет приложений Microsoft Office. Работа с макросами в Microsoft Office Word	2	2
	Практические занятия	6	
	Приемы работы с текстами в текстовом процессоре Word. Составление инструкции по технике безопасности в работе повара – кондитера.		
	Приемы работы с таблицами в текстовом процессоре Word. Создание таблицы «Описание частей разделки говяжьей туши»		
	Приемы работы с рисунками в текстовом процессоре Word. Формы нарезки овощей Приемы работы с формулами в текстовом процессоре Word. Создание сложных текстовых документов.		
Тема 3.5	Содержание учебного материала	11	
Технология обработки числовой информации.	1 Основные характеристики программного продукта Microsoft Excel. Интерфейс Microsoft Excel. Табличные вычисления, мастер функций и мастер диаграмм.	2	2
	Практические занятия	7	
	Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel. Составление технологической карты		
	Создание и редактирование таблиц в MS Excel. Составление калькуляционной карты Построение диаграмм в MS Excel. Тестирование по программе Microsoft Office Word.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить калькуляционную карту в табличном процессоре MS Excel.	2	
Тема 3.6	Содержание учебного материала	13	
Системы управления	1 Система управления базами данных MS Access СУБД MS Access. Создание	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
базами данных MS Access	табличной базы данных MS Access. Установка связей между таблицами. Сортировка и фильтрация данных. Использование запросов. Создание форм. Создание отчетов		
	Практические занятия Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц. Создание базы данных состоящей из 3-х таблиц. Перечень МТБ предприятий общественного питания	7	
	Работа с базами данных и использованием запросов в СУБД MS Access. Штатное расписание Тестирование по теме «MS Excel»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат на тему: «Компьютерные технологии в организации работы общепита».	4	
Тема 3.7 Технология создания компьютерных презентаций.	Содержание учебного материала	14	
	1 Современные способы организации презентации. Способы оформления презентации.	2	2
	Практические занятия Приемы создания презентации в Microsoft Power Point Приемы создания презентации в Microsoft Power Point.	7	
	Приемы создания презентации в Microsoft Power Point Тестирование по теме «СУБД MS Access».		
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат на тему: «Информационно – поисковые системы». Конспект на тему: «Мультимедийный технологии»	4 1	
Раздел 4 Информационные технологии в общественном питании.		8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 4.1 Информационные технологии в общественном питании	Содержание учебного материала	8	
	1 Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания. Автоматизация общепита. Особенности автоматизации столовых, сетей кафе и ресторанов. Сложности, с которыми встречаются рестораторы при выборе системы автоматизации. Основные ошибки при выборе системы автоматизации. Достоинства и недостатки (с позиции ресторатора) работы с лидерами рынка автоматизации. Достоинства и недостатки работы с компаниями, недавно вышедшими на рынок и предлагающими относительно новый продукт. Главная тенденция рынка систем автоматического учета и контроля.	2	
	Практические занятия Создание буклета с помощью программы Microsoft Office Publisher. Создание меню для ресторана с помощью программы Microsoft Office Publisher.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка докладов по тематике: - Автоматизированные системы для общепита. - Автоматизации учета учетных и расчетных операций в общепите.	4	
Раздел 5 Сети и сетевые технологии		16	
Тема 5.1 Компьютерные сети	Содержание учебного материала	3	
	1 Локальные компьютерные сети. Виды компьютерных сетей. Аппаратура сети.	2	2
	Практические занятия	-	
Тема 5.2	Содержание учебного материала	13	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Глобальная сеть Интернет.	1 Понятие и особенности глобальных сетей. Принципы работы в сети Интернет. Сервисные услуги Интернет.	2	
	Практические занятия	7	
	Обработка почтовой корреспонденции с помощью программы Microsoft Outlook Express		
	Работа с различными браузерами, различными поисковыми системами, поиск необходимой информации		
	Разработка Web-сайтов Тестирование по теме «Глобальная сеть Интернет.»	4	
Раздел 6 Основы информационной безопасности		8	
Тема 6.1 Информационная безопасность.	Содержание учебного материала	8	
	1 Понятие и виды компьютерных вирусов. Методы защиты от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	4	
	Практические занятия	-	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа в программе «1С – РАРУС: Общепит».	4		
	Всего	114	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия компьютерного класса и лаборатории информатики и информационно-коммуникационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочая доска,
- мебель, шкаф для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации;

- посадочные места обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- наглядные пособия (стенды, раздаточный материал)

Технические средства обучения:

- компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения;

- мультимедийный проектор;

- источник бесперебойного питания;

- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 Гаврилов М.В., Климов В.А., Информатика и информационные технологии 4-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО, Юрайт, 2016 г., 383 стр.

2 Иопа, Н. И., Информатика (для технических направлений) : учебное пособие / Н. И. Иопа. — Москва : КноРус, 2022. — 470 с. — ISBN 978-5-406-09354-2. — URL: <https://book.ru/book/943046> (дата обращения: 28.09.2023). — Текст : электронный.

3 Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е. В. Филимонова. — Москва : Юстиция, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-4365-4574-5. — URL: <https://book.ru/book/935646> (дата обращения: 28.09.2023). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1 Информатика. Учебное пособие для среднего профессионального образования (CD+) / Под общ. ред. И.А.Черноскутовой – СПб.: Питер, 2010. – 272 с.: ил.

2 Современные информационные технологии: учеб. пособие. Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов– М.: ФОРУМ, 2011. – 512 с.: ил.

3 Информационные технологии: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп. / О.Л. Голицына, Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011.-608 с.: ил.

4 Шафрин Ю.А. Информационные технологии: В 2ч. Ч.2: Офисная технология и информационные системы. – М.: Лаборатория базовых знаний, 2009. – 336с.

5 Системы управления базами данных: Учеб. пособие.. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 432с.: ил. – (Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

1 <http://www.metod-kopilka.ru/> Методическая копилка учителя информатики.

2 <http://nsportal.ru/> Электронные презентации, их использование.

3 <http://videouroki.ru/> Видеоуроки в сети Интернет.

4 <http://po-teme.com.ua/> Сборник практических работ по информатике.

5 МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ [Электронный ресурс] : учеб.

пособие : самост. учеб. электрон. изд. / Ю.А.Жук; Сыкт. лесн. ин-т. –

Электрон. дан. – Сыктывкар : СЛИ, 2012. – Режим доступа:

<http://lib/sfi/komi/com>. - Загл. с экрана.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования передачи данных, в профессионально-ориентированных информационных системах; 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка умений работы с различными видами программного обеспечения, в том числе и специального с помощью наблюдения и тестов;
<ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе и специального; 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка умений работы с различными видами программного обеспечения, в том числе и специального с помощью проверки практических и самостоятельных работ;
<ul style="list-style-type: none"> - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка домашних контрольных работ;
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка знаний основных понятий автоматизированной обработки информации; с помощью опроса обучающихся;

<p>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</p>	<p>- оценка знаний основных понятий автоматизированной обработки информации, с помощью опроса обучающихся;</p>
<p>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p>	<p>- проверка знаний состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности с помощью проверки самостоятельных заданий;</p>
<p>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p>	<p>- оценка знаний методов и средств обработки, хранения, передачи и накопления информации с помощью проверки практических работ;</p>
<p>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p>	<p>- проверка знаний базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности с помощью проверки самостоятельных работ и опросов;</p>
<p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>- проверка знаний основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности, с помощью проверки самостоятельных работ и опроса;</p>