

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО УТСО



Е.И. Снеткова

« 29 » июня 2018 г.

Приказ № 162 от 29.06.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**Информационные технологии
в профессиональной деятельности**

2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общественного питания, профессии
«Повар, кондитер»
от « 13 » июня 2018 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
Павлова В.П.

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 20 » июня 2018 г.
Протокол № 7

Председатель УМС
Г.В. Рогожников

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания» (ГБПОУ ИО УТСО)

Разработчик:

Павлуткина Светлана Викторовна,
преподаватель информатики ГБПОУ ИО УТСО, I КК

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234), на основе Примерной программы учебной дисциплины, рекомендованной научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО». Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренняя рецензия:

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе ФГОС СПО и Примерной программы в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый теоретический материал, а проведение практических занятий позволяет закрепить теоретические знания. Изучение учебной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов, а также формированию общих и профессиональных компетенций у студентов, осваивающих специальность «Технология продукции общественного питания».

Представленная рабочая программа может быть рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

Рецензент:

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ИО УТСО
Г.В. Рогожников

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:.....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:.....	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обще профессиональным учебным дисциплинам.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и специального программного обеспечения в профессиональной деятельности.

Основными задачами дисциплины являются:

- Знакомство студентов с ролью информационных технологий, информации, информационных ресурсов и систем;
- Знакомство студентов с основными теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;
- Обучение использованию новейших компьютерных информационных технологий для поиска, обработки и систематизации информационных ресурсов в профессиональной сфере;

- Формирование знаний и практических навыков, необходимых для работы с современными сетевыми технологиями;
- Развитие у студентов умения применять изучаемые информационные технологии и информационные системы в практике.

В результате изучения 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.

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 программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 66 час.,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 44 час.,
- самостоятельная работа обучающегося 22 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
– практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
– проработка учебной и специальной технической литературы;	4
– создание презентаций;	7
– написание рефератов;	6
– подготовка сообщений;	3
– сравнительные анализы, обзоры.	2
Промежуточная аттестация в форме:	
– дифференцированного зачёта (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач			32	
Тема 1.1 Виды автоматизированных систем	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса. Назначение, состав и принципы функционирования автоматизированных систем.	2	2
	Практические занятия			
	1	Программное обеспечение АРМ. Автоматизированное рабочее место специалиста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	– Проработка учебной и специальной технической литературы.		2	
	– Подготовка презентаций по теме «Автоматизированное рабочее место специалиста».		3	
Тема 1.2 Использование информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		14	
	1	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	2
	2	Назначение и режимы работы СУБД Access, использование инструментов для создания и редактирования объектов.	2	2
	Практические занятия			
	1	Автоматизированная обработка, редактирование, форматирование технологических документов на продукцию общественного питания в MS Word согласно ГОСТ.	2	
	2	Технологии обработки числовой информации. Автоматизация калькуляционных расчетов в MS Excel.	4	
	3	Технологии создания презентации в программе MS Power Point.	2	
	4	Использование инструментов СУБД Access для создания и редактирования объектов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		9	
	– Проработка учебной и специальной технической литературы.		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	– Создание презентации по теме «Ресторан». – Реферат по теме «Использование деловой графики в профессиональной деятельности с применением MS Excel».		4 3	
РАЗДЕЛ 2. Информационная система и её место в профессиональной деятельности			22	
Тема 2.1 Информационная система и её место в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		8	
	1	Понятие информационной системы и её место в профессиональной деятельности. Понятие информационной безопасности и её значение.	2	2
	Практические занятия			
	1	Компьютерные справочные правовые системы (СПС) «Гарант», «Кодекс».	2	
	2	Компьютерные справочные правовые системы (СПС) «Референт», «Консультант плюс».	2	
	3	Программно-технический уровень защиты информации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	– Сообщение «Методы защиты частной информации». – Сообщение «Информационные системы на предприятии».		1 1	
Тема 2.2 Информационные системы управления рестораном	Содержание учебного материала		8	
	1	Информационные технологии и технические средства автоматизированных систем в условиях современного развития экономики.	2	2
	2	Основные виды информационных систем управления рестораном.	2	2
	Практические занятия			
	1	Программное обеспечение профессиональной деятельности.	2	
	2	Технологический процесс обработки управленческой информации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	– Реферат по теме «ИС: Общепит». – Сообщение «Информационные системы в торговле».		3 1	
РАЗДЕЛ 3. Компьютерные сети различных уровней и их использование в профессиональной деятельности			10	
Тема 3.1 Компьютерные сети различных	Содержание учебного материала		8	
	1	Назначение и возможности компьютерных сетей различных уровней.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
уровней и их использование в профессиональной деятельности	2	Локальные и глобальные компьютерные сети. Основные принципы технологии поиска информации в сети Internet.	2	2
	Практические занятия			
	1	Представление ресурсов в сети. Передача различных видов информации по рабочим станциям.	2	
	2	Анализ сайтов предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	– Сравнительный анализ облачных хранилищ. – Обзор электронных платёжных систем.		1 1	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ			2	
ВСЕГО:			66	

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 рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- компьютерные столы для обучающихся;
- дидактические материалы;
- раздаточный материал;
- наглядные пособия;
- видеотека по курсу.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер для педагога;
- мультимедиа проектор;
- акустическая система;
- персональные компьютеры для обучающихся;
- периферийное оборудование (сканер, принтер);
- локальная сеть и интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 15-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Информационная безопасность компьютерных систем и сетей: учеб. пособие / В.Ф. Шаныгин. – М.: ИД «Форум» ИНФРА-М, 2013.
2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

3. Система управления базами данных Access: учеб. пособие для нач. проф. образования / М.Ю. Свиридова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Текстовый редактор Word: учеб. пособие для нач. проф. образования / М.Ю. Свиридова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
3. Информационная безопасность. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://citforum.ru/security/>, свободный.
4. Информационные технологии, информатика [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://technologies.su>, свободный.
5. Компьютерные видеоуроки online. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://compteacher.ru>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
– использовать технологии сбора, размещения, хранения накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
Знания:	
– основные понятия автоматизированной обработки информации;	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной	– оценка результатов выполнения практической работы;

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
деятельности;	– оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	– оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы;