

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1B8A77004EAC398248D2BE500893988C
Владелец: ТИМОХИН СЕРГЕЙ ВИКТОРОВИЧ
Действителен: с 08.10.2020 до 08.10.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

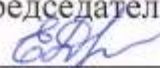
ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

ОДОБРЕНО ПЦК экономики и
программирования

Рабочая программа учебной
дисциплины разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
утвержденного приказом Минобрнауки
России № 1569 от 09 декабря 2016 г.

Председатель ЦК

 Е. Е. Дремина

« 28 » мая 2018 г

Зам. директора по УМР

 В.Н. Лесовая

« 19 » июня 2018 г

Автор: Э.Т. Хафизова – преподаватель высшей квалификационной ка-
тегории Белебеевского гуманитарно-технического колледжа

РАССМОТРЕНО

методическим советом от «19» июня 2018 г

Содержание

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	12

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины ОП 12. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП 12. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. При изучении дисциплины формируются следующие профессиональные и общие компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	обрабатывать текстовую и табличную информацию использовать деловую графику и мультимедиа-информацию, создавать презентации использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации пользоваться автоматизированными системами делопроизводства применять антивирусные средства защиты информации применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения находить контекстную помощь, работать с документацией.	основные понятия автоматизированной обработки информации назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники. основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия технологии поиска информации в Интернет основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности принципы защиты информации от несанкционированного доступа правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. Структура и содержание учебной дисциплины

ОП 12. Информационные технологии в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 12. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий			19	
Тема 1.1 Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК9
	1	Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке информации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Описание роли и значения информационных технологий в освоении материала профессиональных модулей	1	
Тема 1.2 Технические средства автоматизированно го рабочего места	Содержание учебного материала		4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК9
	1	Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.	2	
	2	Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Подготовка сообщения на тему «Принципы и параметры выбора персонального компьютера для профессиональной деятельности»	1	
Тема 1.3 Программное обеспечение вычислительной техники	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК9
	1	Программное обеспечение: классификация, назначение. Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.	2	
	Практическая работа:		2	
	1	Установка, удаление программного обеспечения.	2	
Тема 1.4 Обработка информации. Методы и средства защиты информации	Содержание учебного материала		4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК9
	1	Размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации. Защита информации от несанкционированного доступа	2	
	2	Антивирусные средства защиты информации	2	
	Практическая работа:		2	
	1	Защита информации	2	

	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Составление конспекта: Достоинства и недостатки различных антивирусных систем	1	
Раздел 2. Коммуникационные технологии обработки информации			4	
Тема 2.1. Коммуникационные технологии в обработке информации	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK9
	1	Основные компоненты компьютерных сетей. Компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации	2	
	Практическая работа:		2	
	1	Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности	2	
Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации			33	
Тема 3.1. Обработка текстовой информацией	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK9
	1	Назначение текстового процессора. Создание, редактирование, сохранение документа. Форматирование документа. Создание и обработка таблиц. Вставка объектов	2	
	Практические работы:		6	
	1	Создание и форматирование текстового документа	2	
	2	Создание и форматирование таблиц	2	
	3	Рисование в документе. Вставка объектов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Совместная работа текстового процессора с другими офисными программами	1	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 3.2. Обработка числовой информации	1	Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 OK9
	Практические работы:		6	
	1	Создание, оформление электронной таблицы	2	
	2	Проведение расчетов	2	
	3	Построение графиков и диаграмм	2	

	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Выявление дополнительных возможностей электронных таблиц	1	
Тема 3.3. Работа в системах управления базами данных (СУБД)	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 <i>ОК9</i>
	1	Основные элементы баз данных, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов	2	
	Практические работы:		4	
	1	Создание и заполнение таблиц БД	2	
	2	Работа с данными при помощи запросов Создание отчетов по информации БД	2	
	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 <i>ОК9</i>
Тема 3.4. Обработка графической информации Тема 3.5. Мультимедийные технологии	1	Графические редакторы: назначение, основные функции создание и редактирование графического изображения Назначение мультимедийных технологий. Компьютерная презентация: порядок создания и оформления. Создание видеороликов	2	
	Практические работы:		6	
	1	Создание графического изображения	2	
	2	Форматирование и редактирование графического изображения	2	
	3	Создание компьютерной мультимедийной презентации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Создание рекламного логотипа в графическом редакторе	1	
	Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации		4	
Тема 4.1. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 <i>ОК9</i>
	1	Назначение и возможности информационно-поисковых систем. Методы разработки, создания и сопровождения сайта. Коллективная деятельность в сетях	2	
	Практическая работа:		2	
	1	Использование информационно-поисковых систем	2	
Всего			60	

3. Условия реализации учебной дисциплины

ОП 12. Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее места студентов (письменный стол, ПК), комплект 15 шт;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая немеловая доска;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты методических указаний к практическим занятиям).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- проекционный экран;
- принтер черно-белый лазерный;
- ПК для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения;
- колонки.

Программное обеспечение

- Пакет офисных программ.
- Программы архиваторы.
- Браузеры.
- Системы программирования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с.
2. Федотова Е.Л. Информационные технологии и системы: Учебное пособие - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 352 с

Дополнительная литература

1. Гаврилов Л.П. Информационные технологии в коммерции: Учебное пособие - М.: ИНФРА-М, 2010. - 238 с.
2. Гаврилов Л.П. Информационные технологии в коммерции: Учебное пособие. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 238 с.
3. Гагарина Л.Г., Теплова Я.О., Румянцева Е.Л. и др.; Под ред. Гагариной Л.Г. Информационные технологии: Учебное пособие - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.
4. Румянцева Е.Л., Слюсарь В.В.; Под ред. Гагариной Л.Г. Информационные технологии: Учебное пособие. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 256 с.
5. Светлов Н.М., Светлова Г.Н. Информационные технологии управления проектами: Учебное пособие - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 232 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, лабораторных работ, контрольных и самостоятельных проверочных работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК.09	– обрабатывать текстовую и табличную информацию – использовать деловую графику и мультимедиа-информацию, создавать презентации – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации – пользоваться автоматизированными системами делопроизводства – применять антивирусные средства защиты информации – применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями – читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения – находить контекстную помощь, работать с документацией. – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК.09	– основные понятия автоматизированной обработки информации – назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники. – основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации – назначение и принципы использования системного и прикладного программного	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, тестирование

	обеспечения – основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия – технологию поиска информации в Интернет – основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности – принципы защиты информации от несанкционированного доступа – правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения – назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем – современные средства и устройства информатизации – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Итоговый контроль в форме <i>дифференцированного зачета</i>
--	--	--