

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Жажнева И.В., преподаватель кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) от 13.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Жажнева И.В., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины (по ФГОС):.....	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.2. Информационное обеспечение обучения	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15

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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. №384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области информационных технологий, для освоения профессиональных компетенций по специальности Технология продукции общественного питания.

В результате изучения 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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих 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. 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 сладких

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины (по ФГОС):

Вид учебной работы	Очная форма	Заочная форма
Максимальная учебная нагрузка	108	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72	20
Самостоятельная работа обучающегося	36	88

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе: теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация (4 семестр) на базе основного общего образования (2 семестр) на базе среднего общего образования	экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе: теоретическое обучение	10
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	88
Промежуточная аттестация (3 курс) на базе основного общего образования	экзамен

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

очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные понятия информационных технологий	Содержание учебного материала Понятие информации и информационных технологий. Структура информационных технологий. Классификация информационных технологий.	2	1
	Практические занятия Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и о защите информации».	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Создание организационной диаграммы «Структура информационных систем».	3	3
Тема 2. Техническое и программное обеспечение персональных компьютеров	Содержание учебного материала Функционально-структурная организация персонального компьютера. Техническое обеспечение персональных компьютеров.	2	1
	Системное программное обеспечение персональных компьютеров. Прикладное программное обеспечение персональных компьютеров.	2	1
	Практические занятия Основы работы в системе Windows. Настройка Windows	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка презентации по системам автоматизации ресторана.	3	3
Тема 3. Коммуникационные технологии	Содержание учебного материала Понятие коммуникационных технологий. Классификация и иерархия компьютерных сетей.	2	1
	Сеть Internet, система IP-адресации и служба доменных имен.	2	1
	Практические занятия Поиск информации в сети Internet. Язык поисковых запросов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка докладов и компьютерных презентаций по деятельности центра автоматизации торговли и общепита в г. Казани ООО "СТАТУС-К".	5	3
Тема 4. Компьютерные	Содержание учебного материала Назначение тестового процессора. Создание, редактирование, сохранение документа.	2	1

технологии обработки текстовой информации	Форматирование фрагментов текста. Создание и обработка таблиц. Вставка объектов.	2	1
	Использование шаблонов. Подготовка документов на основе образца.	2	1
	Практические занятия Создание меню для базы отдыха в MS Word.	2	2
	Создание калькуляционной карточки и технологической карты блюда в MS Word.	2	2
	Создание технологической инструкции по производству полуфабрикатов замороженных в MS Word.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Создание карты вин средствами MS Word.	5	3
Тема 5. Работа в электронных таблицах	Содержание учебного материала Электронные таблицы MS Excel. Типы данных. Создание формул.	2	1
	Создание и обработка таблиц. Выполнение расчетов с использованием формул и функций.	2	1
	Построение графиков и диаграмм.	2	1
	Практические занятия Создание, оформление и редактирование электронных таблиц.	2	2
	Проведение расчетов с использованием формул. Построение диаграмм	2	2
	Консолидация данных. Создание сводных таблиц и промежуточных итогов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Выполнение домашних заданий.	5	3
Тема 6. Работа в системах управления базами данных	Содержание учебного материала Понятие Базы данных. Назначение и функции СУБД.	2	1
	Система управления базами данных MS Access.	2	1
	Теоретические основы, виды и структура баз данных.	2	1
	Практические занятия Объекты MS Access. И средства работы с ними.	2	2
	Создание таблиц баз данных и работа с ними	2	2
	Создание форм баз данных.	2	2
	Работа с данными при помощи запросов.	2	2
	Создание и оформление отчетов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Выполнение домашних заданий по теме. Создание базы данных «Кафе».	5	3
Тема 7. Мультимедийные	Содержание учебного материала Создание мультимедийных презентаций в MS PowerPoint.	2	1

презентации	Действия над слайдами. Оформление слайда.	2	1
	Практические занятия Создание и оформление мультимедийной презентации.	2	2
	Настройка анимации презентации, вставка объектов.	2	
	Создание мультимедийной презентации «Приготовление мясных блюд» в MS PowerPoint.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося Выполнение домашних заданий по теме. Создание интерактивной мультимедийной презентации «Праздничный ужин».	5	3
Тема 8. Информационная безопасность и защита информации	Содержание учебного материала Теоретические основы информационной безопасности. Законодательные и правовые аспекты защиты информационных технологий.	2	1
	Методы и средства защиты информации.	2	1
	Практические занятия Применение средств антивирусной защиты информации.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося Компьютерные вирусы. Антивирусные программные средства.	5	3
Итого часов по дисциплине 108		36/36/36	

заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные понятия информационных технологий	Содержание учебного материала Понятие информации и информационных технологий. Структура информационных технологий. Классификация информационных технологий.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и о защите информации».	2	3
	Создание организационной диаграммы «Структура информационных систем».	3	
Тема 2. Техническое и программное обеспечение персональных компьютеров	Содержание учебного материала Функционально-структурная организация персонального компьютера. Техническое обеспечение персональных компьютеров.	2	1
	Системное программное обеспечение персональных компьютеров. Прикладное программное обеспечение персональных компьютеров.	2	

	Самостоятельная работа обучающегося Основы работы в системе Windows. Настройка Windows	2	3
	Подготовка презентации по системам автоматизации ресторана.	3	
Тема 3. Коммуникационные технологии	Содержание учебного материала Понятие коммуникационных технологий. Классификация и иерархия компьютерных сетей.	2	1
	Сеть Internet, система IP-адресации и служба доменных имен.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося Поиск информации в сети Internet. Язык поисковых запросов.	2	3
	Подготовка докладов и компьютерных презентаций по деятельности центра автоматизации торговли и общепита в г. Казани ООО "СТАТУС-К".	5	
Тема 4. Компьютерные технологии обработки текстовой информации	Самостоятельная работа обучающегося Назначение тестового процессора. Создание, редактирование, сохранение документа.	2	1
	Форматирование фрагментов текста. Создание и обработка таблиц. Вставка объектов.	2	
	Использование шаблонов. Подготовка документов на основе образца.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося Создание меню для базы отдыха в MS Word.	2	3
	Создание калькуляционной карточки и технологической карты блюда в MS Word.	2	
	Создание технологической инструкции по производству полуфабрикатов замороженных в MS Word.	2	
	Создание карты вин средствами MS Word.	6	
Тема 5. Работа в электронных таблицах	Самостоятельная работа обучающегося Электронные таблицы MS Excel. Типы данных. Создание формул.	4	3
	Создание и обработка таблиц. Выполнение расчетов с использованием формул и функций.	4	
	Построение графиков и диаграмм.	2	
	Создание, оформление и редактирование электронных таблиц.	2	
	Проведение расчетов с использованием формул. Построение диаграмм	2	
	Консолидация данных. Создание сводных таблиц и промежуточных итогов.	2	
Тема 6. Работа в системах управления базами данных	Самостоятельная работа обучающегося Понятие Базы данных. Назначение и функции СУБД.	2	3
	Система управления базами данных MS Access.	2	
	Теоретические основы, виды и структура баз данных.	2	
	Практические занятия Объекты MS Access. И средства работы с ними.	2	2
	Создание таблиц баз данных и работа с ними	2	2

	Создание форм баз данных.	2	
	Работа с данными при помощи запросов.	2	
	Создание и оформление отчетов.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося Выполнение домашних заданий по теме. Создание базы данных «Кафе».	5	3
Тема 7. Мультимедийные презентации	Самостоятельная работа обучающегося Создание мультимедийных презентаций в MS PowerPoint.	2	3
	Действия над слайдами. Оформление слайда.	2	
	Создание и оформление мультимедийной презентации.	2	
	Настройка анимации презентации, вставка объектов.	2	
	Создание мультимедийной презентации «Приготовление мясных блюд» в MS PowerPoint.	2	
	Выполнение домашних заданий по теме. Создание интерактивной мультимедийной презентации «Праздничный ужин».	5	
Тема 8. Информационная безопасность и защита информации	Самостоятельная работа обучающегося Теоретические основы информационной безопасности. Законодательные и правовые аспекты защиты информационных технологий.	2	3
	Методы и средства защиты информации.	2	
	Применение средств антивирусной защиты информации.	2	
	Компьютерные вирусы. Антивирусные программные средства.	5	
Итого часов по дисциплине 108		10/10/86	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование лаборатории:

Стандартная учебная мебель:

Стол письменный;

Столы компьютерные;

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Стенд СШ-525 «Развитие вычислительной техники»;

Стенд СШ-519 «Великие люди в мире информатики».

Оборудование, технические средства обучения:

Системные блоки;

Мониторы;

Клавиатура;

Мыши.

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO

3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Стол письменный;

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная.

Оборудование, технические средства обучения:

Системные блоки;

Мониторы;

Клавиатуры;

Мыши;

Коммутатор;

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning
 - b. Windows 8/
2. Система тестирования INDIGO
3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности [Электронный ресурс]: учебник / Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/re>
2. Филимонова, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Е.В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2019. — 482 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929468>

Дополнительная литература:

1. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие/ Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?i>
2. Синаторов, С.В. Информационные технологии. Задачник [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Синаторов. — Москва : КноРус, 2017. — 253 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920544>
3. Федотова, Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 367 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944899>

Электронные ресурсы:

1. MS Office 2010 Электронный видео учебник. Режим доступа: <http://gigasize.ru>.
2. Российское образование. Федеральный портал. Режим доступа: <http://www.edu.ru/fasi>.
3. Лаборатория виртуальной учебной литературы. Режим доступа: <http://www.gaudeamus.omskcity.com>.
4. Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки выполнения самостоятельной работы.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения: умения, знания	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Реферат, практические работы Экзамен
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Реферат, практические работы Экзамен
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Реферат, практические работы Экзамен
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
основные понятия автоматизированной обработки информации;	Реферат, практические работы Экзамен
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	Реферат, практические работы Экзамен
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Реферат, практические работы Экзамен
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Реферат, практические работы Экзамен
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	Реферат, практические работы Экзамен
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Реферат, практические работы Экзамен