

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21
5. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПД.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Укрупнённая группа профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки и профессиональной подготовки техников-технологов общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения 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 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;

В процессе изучения дисциплины осваиваются следующие компетенции:

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 93 часа,

Работа во взаимодействии с преподавателем 62 часа

в том числе:

- теоретические занятия – 18 часов;

- практические занятия – 44 часа.

Самостоятельная работа – 31 час.

1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины: отсутствуют.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	93
Работа во взаимодействии с преподавателем	62
в том числе:	
- теоретические занятия	18
- лабораторные занятия	
- практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Информационные технологии в профессиональной деятельности» (с полным сроком обучения)**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Введение	Цели и задачи, структура учебной дисциплины. Место дисциплины в структуре ОПОП. Информационные процессы и ИТ - технологии. Информационное общество. Информация и информационные процессы. Основные понятия автоматизированной обработки информации.	1	1	
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации.		9(4)		
Тема 1.1. Технические средства информационных технологий Информационные системы	Содержание учебного материала	3	2	
	1 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Требования эргономики при работе на компьютере. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем по назначению. Классификация информационных систем по структуре аппаратных средств. Классификация информационных систем по режиму работы. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем.			
	Практические занятия		6	
	Практическое занятие №1: Сформировать представление о работе со справочной правовой системой «Консультант – плюс».		2	
	Практическое занятие №2: Сформировать представление о работе со справочной правовой системой «Гарант»		2	
	Практическое занятие №3: Сформировать представление о работе профессионального сайта «Бухгалтерия.ру.», знакомство с сервисами сайта (Бератор для Windows), Знакомство с документами для работы предприятия общественного питания на профессиональном сайте «В помощь бухгалтеру».		2	
Самостоятельная работа обучающихся: №1 Работа с конспектом, интернет - ресурсами для подготовки к практическим занятиям		4		

	Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по темам: АРМ рабочих мест в индустрии питания. Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.		
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		29(14)	
Тема 2.1. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	1 Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	3
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №4, 5: Выполнение расчетных работ в Microsoft EXCEL: Работа с технологическими картами.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: №2 Подбор материала для создания базы данных профессиональной направленности.	3	
Тема 2.2. Компьютерные презентации.	Содержание учебного материала		
	1 Разнообразие форм компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	1	3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6: Работа в программе Microsoft Power Point: создание компьютерной презентации по специальности (презентация новых блюд, нового меню ресторана, новых способов обслуживания и т.д.).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: №3 Создание презентаций по темам: Новое блюдо Способы обслуживания в ресторане Новые тенденции в оформлении блюд.	1	

Тема 2.3. Использование пакетов Microsoft Office в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	1	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. План – меню. Расчет расхода сырья на дневное задание. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	4
	Практические занятия		16
	Практическое занятие №7: Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана. Печать комплекта документов предприятия общественного питания.		2
	Практическое занятие №8: Печать резюме, анкеты, рекламных буклетов, объявлений, визитных карточек, приказов, должностных инструкций.		2
	Практическое занятие №9: Создание плана – меню, технологических карт.		2
	Практическое занятие №10: Расчет расхода сырья на дневное задание.		2
	Практическое занятие №11: Составление накладной на внутреннее перемещение. Работа с гиперссылками.		2
	Практическое занятие №12: Работа с калькуляционными карточками.		2
	Практическое занятие №13: Составление и оформление меню.		2
	Практическое занятие №14: Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		2
	Самостоятельная работа обучающихся: №4 Подготовка компьютерных презентаций по темам профессиональной направленности – Разработка портфолио (пакет нормативно-технологической документации, вставка видеоматериала, музыки, анимации. Фото ресторана, зала, цехов, меню, блюд)		10
	Раздел 3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.		6(4)
	Содержание учебного материала		
1	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Преимущества работы в локальной	3	

Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Google" Поисковая система Google. Электронная почта и телеконференции. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Практические занятия	3	
	Практическое занятие №15: Поиск информации в Интернете.	1	
	Практическое занятие №16: Работа с электронной почтой.	1	
	Практическое занятие №17: Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: №5 Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	4		
Раздел 4. Пакеты специального программного обеспечения «1С: Общепит» в области профессиональной деятельности		17(9)	
Тема 4.1. Программное обеспечение «1С: Общепит»	Содержание учебного материала		
	Решение производственных задач на предприятии общественного питания с применением программного обеспечения «1С: Общепит»	2	
	Практические занятия	13	

	<p>Практическое занятие № 18 Решение производственных задач на предприятии общественного питания с применением программного обеспечения «1С: Общепит»;</p> <p>Практическое занятие №19 Изучение настроек приложения. Создание справочников товаров.</p> <p>Практическое занятие № 20 Ввод партнеров, редактирование и удаление партнеров. Ввод пользователей, редактирование и удаление пользователей</p> <p>Практическое занятие № 21 Знакомство с основными операциями: приход, перемещение.</p> <p>Практическое занятие № 22 Знакомство с основными операциями: списание, возвраты, инвентаризация.</p> <p>Практическое занятие № 23 Ввод и редакция рецептов</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	
	Дифференцированный зачет	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: №6</p> <p>Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по темам: Разнообразие возможностей программного обеспечения «1С:Общепит».</p> <p>Автоматизированные системы управления рестораном.</p>	9	
Всего:		62(31)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Информационные технологии в профессиональной деятельности

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место для преподавателя;
учебно-методические пособия практических занятий.

Технические средства обучения:

компьютеры по количеству обучающихся;
локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
лицензионное системное и прикладное программное обеспечение (1С: «Общепит»);
операционная система Windows Wista, Microsoft Office;
мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной

3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с Федеральным законом « Об образовании в Российской федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- Выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимися.
- Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами.
- Разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению.
- Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих компетенций	Формы и методы кон- троля и оценки результа- тов обучения
Умения:		
пользоваться современными техническими средствами и оргтехникой	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	оценка выполнения: -заданий для практических работ №1-14, 18-23; -заданий для зачета

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	оценка выполнения практических работ № 1-14, 18-23
использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	оценка выполнения практических работ № 18-23
применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	оценка выполнения практической работы №6,
Знания:		
основные понятия автоматизированной обработки информации	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	оценка выполнения заданий для практических работ №1-14, 18-23; -заданий для зачета
общий состав и структуру персональных электронно - вычислительных машин и вычислительных систем	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	оценка выполнения заданий для практических работ №1-14, 18-23
состав, функции и возможности использования информационных и	ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	оценка выполнения практических работ №1-24, 30-37;

телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности		- оценка на практических занятиях при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх.
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	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	оценка выполнения заданий для практических работ №7-14, 18-23
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	ОК 5 . Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 8 . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	оценка качественного выполнения заданий практических работ №17-24, 30-37
основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности		-практические работы № 28, 29, -внеаудиторная самостоятельная работа по теме . 4.1. Основы информационной и технической компьютерной безопасности