


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

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

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2021 г.
Приказ № 06 от 09.06 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:



Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СОО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело. Укрупненная группа профессий 43.00.00 Сепсис и туризм.

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 учебной 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:

1.3.1. В результате освоения 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.

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;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.3.2. Освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенности социального и культурного контекста.
ОК 9.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **88 часов**,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часа**;
- практических занятий **66 часов**;
- самостоятельной работы обучающегося **20 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)	88
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
- практические занятия	66
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОПД.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		30	
Тема 1.1. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	22	2
	Практические занятия:		
	ПЗ №1 Правила техники безопасности и поведения в компьютерном классе. Создание и расчет таблицы «накладная»	2	
	ПЗ № 2 Создание и расчет таблицы «меню». Решение профессиональных задач	3	
	ПЗ № 3 Разработка рецептуры	2	
	ПЗ № 4 Разработка акта отработки рецептуры, калькуляционной карты	2	
	ПЗ № 5 Создание документа «заборный лист», расчет таблицы «процента потери сырья». Построение диаграмм	2	
	ПЗ № 6 Расчет продуктов на заданное количество порций; Расчет сырья по плану меню; Расчет пищевой ценности блюд	4	
	ПЗ № 7 Процедура изменения цвета ячеек в зависимости от содержимого; Подготовка отчета. Связи между файлами и консолидация данных	2	
	ПЗ № 8 Решение экономических задач и расчет. Экономических показателей в электронных таблицах	2	
ПЗ № 9 Расчет премии. Организация обратного счета; Анализ товарооборота и расчет премии; Задачи оптимизации (поиск решения). Составление плана выгодного производства	3		

Тема 1.2. Использование пакетов Microsoft Office в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	8	2
	Практические занятия:		
	ПЗ№ 10 Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана; Сохранение информации с помощью программ в MS Office в различных форматах	2	
	ПЗ№ 11 Печать резюме, анкеты, рекламных буклетов, объявлений; визитных карточек, приказов, должностных инструкций.	2	
	ПЗ№ 12 Использование систем проверки орфографии и грамматики	2	
	ПЗ№ 13 Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий)	2	
Раздел 2. Пакеты специального программного обеспечения в области профессиональной деятельности		21	
Тема 2.1. Программное обеспечение «1С:Общепит»	Содержание учебного материала	13	2
	Практические занятия:		
	ПЗ№14 Интерфейс и справочная система программы 1С:общепит	2	
	ПЗ№15 Заполнение справочника «номенклатура»	2	
	ПЗ№16 Ввод рецептуры	2	
	ПЗ№17 Составление технологических карт блюд с использованием акта проработки	3	
	ПЗ№18 Создание плана – меню, технологических карт.	2	
	ПЗ№19 Выпуск продукции	2	
Тема 2.2. Технические средства информационных Технологий. Информационные системы	Содержание учебного материала	8	2
	Практические занятия:		
	ПЗ№20 Назначение и функциональные возможности. Программы технологическая карта 1.3	2	
	ПЗ№ 21 Обзор и возможности российских компьютерных справочно-правовых систем; Знакомство с компьютерной СПС консультант -плюс.	2	
	ПЗ№ 22 Поиск информации в СПС консультант - плюс	2	
	ПЗ№ 23 Электронная коммерция	2	
Раздел 3. Автоматизированная обработка информации		17(20)	

Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	9	2
	Практические занятия:		
	ПЗ№ 24 Информация в интернет для технолога общественного питания; Онлайн - переводчики	3	
	ПЗ№ 25 Поиск информации в сети интернет правовые и этические нормы в сети интернет; Правила безопасного интернета; Компьютерные вирусы: методы распространения, профилактика заражения. Антивирусные программы;	4	
	ПЗ№ 26 Проектирование АРМ технолога, калькулятора; Создание плана размещения оборудования в производственном цехе	2	
Тема 3.2 Представление информации	Содержание учебного материала	8	2
	Практические занятия:		
	ПЗ№ 27 Мультимедиа. Электронные презентации; Информационное общество; Виды компьютерных вирусов	3	
	ПЗ№ 28 Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	3	
	Предэкзаменационная контрольная работа	2	
	Самостоятельные работы:	20	
	Самостоятельная работа обучающихся: №1 АРМ рабочих мест в индустрии питания.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: №2 Профессиональные информационные системы предприятия общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: №3 Разработка портфолио	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: №4 Web-страницы предприятия общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: №5 Автоматизированные системы управления рестораном.	5	
	всего	66(20)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительные источники:

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник, 2017
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности, Михеева Е.В., Титова О.И., 2017.М.С.

Дополнительные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 384 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 256 с.
3. Самоучитель новейших компьютерных программ. / В.Н. Шитов – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2009. – 736 с.
4. Самоучитель графических компьютерных программ. / В.Н. Шитов – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2010. – 992 с.
5. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 3-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.: - 352 с.
6. Практикум по информатике: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.: - 192 с.
7. Методы и средства защиты информации в компьютерных системах: учебное пособие для ВПО / П.Б. Хореев - М.: Академия, 2006.– 240 с.
8. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036;
9. «Об информации, информатизации и защите информации» от 20 февраля 1995 г. №24-ФЗ

<http://www.book.ru>
<http://www.academia.ru>

Программы

MS Office – Word, Excel, PowerPoint, Access

1С: Общепит

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

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 данной 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 обучающимся;
- 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 аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль освоения умений и знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
пользоваться современными техническими средствами и оргтехникой	Оценка результатов выполнения практических работ на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий. Оценка результатов тестирования. Оценка выполнения индивидуальных заданий. Оценка выступлений с сообщениями (докладами).
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	
использовать в профессиональной деятельности программы общего назначения, в т.ч. специального	
применять информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
Знания:	
основные понятия автоматизированной обработки информации	Оценка результатов выполнения практических работ на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий. Оценка выступлений с сообщениями (докладами).
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 приёмы обеспечения информационной безопасности	

4.2. Контроль освоения общих компетенций

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения получаемой специальности, как основного источника для существования в будущей социальной и трудовой сфере.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах.</p>
<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение использовать разные источники информации: - для выполнения практических, внеаудиторных работ в процессе обучения; - самообразования, повышения уровня профессиональной подготовленности в будущей трудовой деятельности.</p>	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере.</p>
<p>ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умение самостоятельно и в составе группы единомышленников планировать и выполнять любую задачу теоретической и практической направленности определенной руководством в области своей изучаемой профессии.</p>	<p>Анализ результатов практических работ.</p>
<p>ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Способность и умение развивать в себе навыки корпоративной этики в процессе обучения, как залог успешности в дальнейшей профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях.</p>
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Осознание необходимости обучаться и использовать в профессиональной деятельности современных компьютеризированных комплексов и технологий, как неотъемлемой части общего прогрессивного развития техно сферы.</p>	<p>Использование информационных технологий для подготовки презентаций.</p>