МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа
_____ / Л.Ф. Пелевина
«22» 04 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе
_____ / В.Г. Шубаева
«22» 04 2020г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Тулинцева Л.Н., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент:
Акуличева О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин.

Протокол №9 от 21.04 2020 г.

Председатель ЦК _____ / В.М. Игнатенко

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11
5.	**ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

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

Цель: научить применять информационные технологии в будущей профессии

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 учебной 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.

Техник-технолог должен обладать:
общими компетенциями:

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.

профессиональными компетенциями:

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 сдобных 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 учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося 30 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)	*78*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*28*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*30*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Итоговая аттестация в форме	*4 сем. - контр. работа*

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
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Информация. Информационные системы	Содержание учебного материала Правила техники безопасности и охраны труда. Информация, её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти. Информационные системы (ИС). Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	*2*	*1*
	Практические занятия Практическая работа № 1 (семинар): Информационные системы (ИС). Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	*2*	*1*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка докладов по тематике: Информация. Свойства и характеристика. Информация и знания. Проблемы информации в современной науке. Информационные системы в управлении	*2*	*1*
Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием	Содержание учебного материала Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством в условиях развития рыночных отношений.	*2*	*1*
	Практические занятия Практическая работа № 2 (семинар): Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством в условиях развития рыночных отношений.	*2*	*1*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой Подготовка докладов по тематике: Существующие системы автоматизированной обработки информации. Классификация компьютерных программ, предназначенных для решения производственных задач. Структура автоматизированной системы обработки информации. Основные направления использования информационных технологий в производстве.	*2*	*1*
Тема 3. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	Содержание учебного материала Возможности текстового редактора. Основные элементы окна программы. Текстовые файлы, создание и сохранение файлов, основные элементы текстового документа, понятия о шаблонах и стилях, основные операции с текстом, форматирование символов и абзацев, оформление страницы документа, формирование оглавления, работа с таблицами, работа с рисунками, орфография, печать документов..	*2*	*2*
	Практические занятия Практическая работа № 3: «Microsoft Office Word. Работа с таблицами и изображениями. Фигуры, объекты SmartArt». Практическая работа № 4: «Microsoft Office Word. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы» « Microsoft Office Word. Слияние документов. Рассылки».	*6*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над индивидуальными проектами, по тематике: Использовании текстовых процессоров в издательстве. Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов. Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows. Текст как информационный объект.	*6*	*2*
Тема 4. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel (ЭТ).	Содержание учебного материала Запуск и завершение работы ЭТ, создание и сохранение таблиц, окно, основные элементы, основы манипулирования с таблицами, расчетные операции, диаграммы Excel, связанные таблицы.	*4*	*2*
	Практические занятия	*8*	*3*

	Практическая работа № 5: «Основы работы, маркер заполнения, построение списков, форматирование ячеек». Практическая работа № 6: «Работа с формулами, относительная и абсолютная ссылка». Практическая работа № 7: «Работа с диаграммами». «Взаимодействие Excel с другими приложениями Windows»		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над индивидуальными проектами, по тематике: Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows. Электронные таблицы как информационные объекты. Переход от табличного к графическому представлению информации.	*4*	*2*
Тема 5. Методика работы с базами данных Microsoft Access	Содержание учебного материала Общие сведения о базах данных. Окно, основные элементы. Формы и таблицы. Связь между таблицами и целостность данных. Запросы. Отчеты.	*2*	*2*
	Практические занятия Практическая работа № 8: «Работа с таблицами. Работа с формами». «Проектирование связей между таблицами БД» Практическая работа № 9: «Создание запросов. Создание отчетов. Печать отчетов». «Создание макросов»	*6*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над индивидуальными проектами, по тематике: Информационные справочные системы в человеческом обществе. Информационные поисковые системы в человеческом обществе. Базы данных и Интернет. Информационная система «Консультант+»	*4*	*2*
Тема 6. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	Содержание учебного материала Общие сведения о презентациях, схема работы, создание и редактирование презентаций, общие операции со слайдами, настойка анимации слайдов, демонстрация слайдов.	*4*	*2*
	Практические занятия Практическая работа № 10: «Microsoft Power Point. Создание презентации» «Microsoft Power Point. Работа с анимацией»	*2*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над индивидуальными проектами, по тематике: Создание презентации группы. Создание презентации по отделению (специальности). Создание учебных презентаций по спец. дисциплинам (тематику определяет преподаватель).	*4*	*2*
Тема 7. Характеристика справочно-информационных систем	Содержание учебного материала Информационно-справочные системы, основные характеристики, тенденции и перспективы развития систем обработки экономической информации. Виды справочных систем, основные режимы работы: просмотр, поиск, редактирование и печать информационных материалов. Работа с локальными и глобальными информационными системами (поиск и обработка информации).	*2*	*1*
	Практические занятия Практическая работа № 11: «Работа в Интернет. Поиск информации, электронная почта» «Работа с сайтами. Полезные сайты, каталоги, электронные библиотеки»	*2*	*1*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над индивидуальными проектами, по тематике: Возможности и преимущества сетевых технологий. Информационные сервисы сети Интернет. Электронные библиотеки. Чипы XXI века. Гипертекст как основа Web программирования. Web-дизайн и его значение. Internet технологии: глобальная сеть, Internet Explorer, поиск информации, подготовка и редактирование информации	*4*	*1*
Тема 8. Архиваторы и архивация. Компьютерные	Содержание учебного материала Архиваторы и архивация. Необходимость архивирования файлов и папок. Архиваторы, их назначение,	*2*	*1*

вирусы.	методика создания архивных файлов и работы с ними. Программы WinZip и WinRar. Компьютерные вирусы и антивирусные программы, защита информации. Антивирусы, их назначение, методика лечения, чистки, дефрагментации дисков.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка докладов, по тематике: Разновидности антивирусных программ (программы-детекторы, программы – доктора, программы – ревизоры, программы – фильтры, программы – вакцины и др.) Необходимость архивирования файлов и папок.	*4*	*1*
	Всего:	*78*	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1311 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., стол компьютерный 14шт., Компьютер в сборке Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz Win 10ltsb x64-14 шт. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193 ;Проектор SANYO с проекционным экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.1217 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Учебная мебель на 16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., комплект компьютерный стол и кресло крутящееся- 16 шт

Моноблок Philips 224E5QSB I3-8100/ 8Гб/500Гб/ Win 10ltsb x64 -15 шт; Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193 -1 шт; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : Учебное пособие .— Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 367 с.	осн.		ЭБС ZNANIUM
Сергеева, И. И.. Информатика : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 384 с	осн		ЭБС ZNANIUM
Немцова, Тамара Игоревна. Практикум по информатике. Компьютерная графика и	осн		ЭБС ZNANIUM

Web-дизайн. Практикум : Учебное пособие : Среднее профессиональное образование. 1. Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2017. 288 с.			
Максимов, Н. В. Компьютерные сети : Учебное пособие .— 6, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательство "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 464 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Васильков, А. В. Безопасность и управление доступом в информационных системах : Учебное пособие .— Москва ; Москва : Издательство "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 368 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Баранова, Е. К. Информационная безопасность и защита информации : Учебное пособие .— Москва : Издательский Центр РИОР : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016 — 322 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Баранчиков, А. И. Организация сетевого администрирования : Учебник .— Москва : ООО "КУРС" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 384 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Партыка, Т. Л. Операционные системы, среды и оболочки : Учебное пособие .— 5, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательство "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 560 с.	доп		ЭБС ZNANIUM

Интернет ресурсы:

1. http://www.intuit.ru - Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру)
2. http://www.rusedu.info - Сайт RusEdu: информационные технологии в образовании
3. http://edu.ascon.ru - Система автоматизированного проектирования КОМПАС-3D в образовании.
4. http://www.osp.ru - Открытые системы: издания по информационным технологиям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических

занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации;	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, самостоятельная работа
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, самостоятельная работа
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, самостоятельная работа
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, самостоятельная работа
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	внеаудиторная самостоятельная работа, доклады, самостоятельная работа

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о

расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.