

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Разработчик-составитель: Павлюк Нина Дмитриевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией социально-экономических и информационных дисциплин
протокол № 9
от «24» мая 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 7
от «25» мая 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу (ОП.04), являющемуся обязательной частью учебного цикла программы подготовки специалиста среднего звена.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины: целью освоения учебной дисциплины у обучающихся является формирование знаний и умений информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и информационные технологии для информационного обеспечения своей учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров 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.

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.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК): понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7); самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8); ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1); организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2); организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3); организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1); организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2); организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3); организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1); организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2); организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3); организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4); организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1); организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2); организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3); организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в

оформлении (ПК 4.4); организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1); организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2); участвовать в планировании основных показателей производства(ПК 6.1); планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2); организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3); контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4); вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

Программа предусматривает постоянный мониторинг образовательных достижений обучающихся использование наряду со стандартизированными письменными или устными работами таких форм и методов оценки, как проекты, практические работы, творческие работы, подготовка рефератов и презентаций.

В учебном процессе для выявления причин затруднения в освоении предметных результатов проводятся диагностические работы, для определения уровня освоения предметных результатов – промежуточные и итоговые проверочные работы.

Программа предусматривает дифференцированный подход к изучению учебной дисциплины: для одаренных обучающихся, средний уровень обученности, для обучающихся испытывающих трудности в обучении и с ослабленным здоровьем.

Программа предусматривает реализацию личностно-ориентированного и системно-деятельностного подхода.

При реализации программы используются следующие педагогические технологии:

- развитие критического мышления,
- информационно-коммуникативные,
- проблемные,
- проектные,
- игровые,
- групповые.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 97 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часов; самостоятельной работы обучающегося 32 часа. Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица - Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	97
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	65
теоретические занятия	26
практические занятия	39
контрольные работы в форме теста	1
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе	32
подготовка реферата с последующей защитой,	4
подготовка мультимедийных презентаций по темам с последующей защитой,	3
создание видеороликов по темам с последующей защитой, ,	2
создание буклетов, плакатов в соответствии с планами практических занятий,	4
решение задач с применением мастера функций,	6
составление конспекта,	4
разработка исследовательского проекта (для одаренных обучающихся),	6
подбор материала и написание докладов (сообщения) по заявленной теме (для обучающихся с ослабленным здоровьем)	4

Тематическое планирование

Раздел 1. Автоматизированные рабочие места для решения профессиональных задач

Тема 1.1 Информационные системы и технологии

Тема 1.2 Технические средства реализации информационных систем

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1 Аппаратное и программное обеспечение современного ПК

Тема 2.2 Технология обработки текстовой информации

Тема 2.3 Технология обработки числовой информации

Тема 2.4 Технология обработки информационных массивов

Тема 2.5 Технология обработки графической информации.

Система автоматизированного проектирования AutoCad

Раздел 3. Состав, функции и возможности использования

информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Тема 3.1 Компьютерные сети

Тема 3.2 Глобальная сеть Интернет

Тема 3.3 Информационно-поисковые и автоматизированные системы обработки данных

Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 4.1 Проблема информационной безопасности личности, общества и государства

Тема 4.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности

