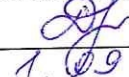


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

  
\_\_\_\_\_ Д.Б. Рогова  
\_\_\_\_\_ 2017 г.

## ПРОГРАММА

Дисциплина      ИНФОРМАЦИОННЫЕ      ТЕХНОЛОГИИ      В  
   ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

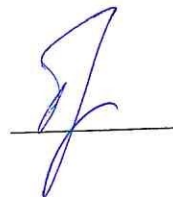
Специальность      43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.


### СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель дисциплин  
профессионального цикла  
ГПОУ ЮТК

  
О.В. Горохова

### РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК ТиМД  
Протокол № 1 от 01.09 2017 г.  
Председатель ЦМК ТиМД

  
Е. О. Горева


Заведующий отделением ТПОП  
1.09 2017 г.

  
Д.Б. Тарасова

Заведующий лабораторией  
Стандартизации  
1.09 20\_\_ г.

  
Е.Н. Соловьева

Заместитель директора по НМР  
01.09 2017 г.

  
И. Н. Ташьян

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть взята за основу при изучении дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности принадлежит к разделу ОП.07 Общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	–пользоваться современными	–основные понятия автоматизированной
ОК 02	средствами связи и оргтехникой;	обработки информации;
ОК 03	–обрабатывать текстовую и	–общий состав и структуру персональных
ОК 04	табличную информацию;	компьютеров и вычислительных систем;
ОК 05	–использовать технологии сбора,	–базовые системные программные
ОК 06	размещения, хранения, накопления,	продукты в области профессиональной
ОК 07	преобразования и передачи данных	деятельности;
ОК 09	в профессионально	–состав, функции и возможности
ОК 10	ориентированных	использования информационных и
ОК 11	информационных системах;	телекоммуникационных технологий в
ПК 6.1-6.4	–использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	–методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
	–обеспечивать информационную безопасность;	–основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	–применять антивирусные средства защиты информации;	
	–осуществлять поиск необходимой информации	

### Общие и профессиональные компетенции – требования к результатам освоения дисциплины:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	96
Самостоятельная работа	6
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	90
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной программы 96 часов, в том числе суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем 90 часов, самостоятельная работа – 6 часов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2	3		4
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации</b>				
<b>Тема 1.1</b> <b>Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия автоматизированной обработки информации.	2	ОК 1, ОК 9-10	2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. <b>Тематика практических занятий</b> №1 Определение параметров конфигурации устройств компьютера.	4 2	ОК 1-2, 9,10	2
<b>Тема 1.3.</b> <b>Информационные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Тематика практических занятий</b> №2 Сканирование и распознавание документа. №3 Основы работы в справочно-правовых системах.	4 2 2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 6.4	2
<b>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Системное и прикладное программное обеспечение.</b> <b>Тематика практических занятий</b> №4 Оформление страниц документов, формирование оглавлений. №5 Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, вставка объектов. №6 Создание и редактирование сложных табличных форм в документе Microsoft Word. №7 Оптимизация работы с документами с помощью шаблонов Microsoft Word.	10 2 8 2 2 2 2	ОК 1-7, ОК 9-10	2
<b>Тема 2.2</b> <b>Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия компьютерной графики. Типы компьютерных изображений. <b>Тематика практических занятий</b> №8 Основы работы с объектами векторной графики средствами Corel Draw. №9. Создание цветных изображений. Работа с текстом в Corel Draw. №10 Основы работы с объектами растровой графики средствами Adobe Photoshop. №11 Работа с текстом и фильтрами в Adobe Photoshop.	12 2 10 2 2 2 2	ОК 1-7, ОК 9-10	2 2 2

		№12 Сложный фотомонтаж.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		2			
Оформление логотипа предприятия ОП;					
Оформление рекламного продукта предприятия ОП.					
<b>Тема 2.3</b>					
<b>Компьютерные презентации</b>					
<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК 1-2, ОК 9-11, ПК 6.1	3	
<b>Тематика практических занятий</b>		1			
№13 Создание и редактирование презентации на основе шаблона в системе подготовки презентаций. (3 семестр)		8	ОК 1-2, ОК 9-11, ПК 6.1	2	
№14 Применение эффектов анимации для текста и объектов.		2			
№15 Озвучивание презентации.		2			
№16 Отладка презентации, с использованием данных профессиональной направленности.		2			
<b>Тема 2.4</b>					
<b>Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>					
<b>Содержание учебного материала</b>					
<b>Тематика практических занятий</b>		12	ОК 1-2, ОК 9-10, ПК 6.1-6.3	2	
№17 Выполнение расчетных операций с использованием статистических и математических функций.		2			
№18 Управление данными, сортировка и фильтрация данных.		2			
№19 Использование средств расширенного фильтра для работы с картой калорийности.		2			
№20 Создание новой БД в Microsoft Access.		2			
№21 Создание запроса на выборку и добавление в Microsoft Access.		2			
№22 Создание и редактирование отчета и формы в Microsoft Access.		2			
<b>Содержание учебного материала</b>		2			
<b>Тема 2.5</b>					
<b>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>					
<b>Содержание учебного материала</b>					
Обзор пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности. ( <a href="http://drogu.pl/kms_article%20show%20ids-521.html">http://drogu.pl/kms_article%20show%20ids-521.html</a> )		12	ОК 1-2, ОК 9-10, ПК 6.1-6.3	2	
<b>Тематика практических занятий</b>		2			
№23 Расчет калорийности блюд, составление приложений в меню.		10		2	
№24 Составление карты калькуляции.		2	ОК 1-2, ОК 4-7, ОК 9-10, ПК 6.1-6.3	2	
№25 Расчет стоимости блюд.		2			
№26 Составление меню.		2			
№27 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.		2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>					
Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд»;		1	ОК 1-2, ОК 4-7, ОК 9-10, ПК 6.1-6.3	3	
Работа на специализированных сервисах профессиональной направленности (коллекции программ для повара,		1			



кулинарные энциклопедии, программы-памятки), изучение нормативных документов.					
<b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационной безопасность</b>		<b>26</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>		<b>ОК 1-2, ОК 9-10, ПК 6.1-6.3</b>	
<b>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	Типы и классификация компьютерных сетей. Технология World Wide Web.	2			
	Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы языка гипертекстовой разметки документов.	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>			
	№28 Использование сервисов глобальной сети (организация google-аккаунта).	2			
	№29 Использование сервисов глобальной сети Интернет (публикация результатов деятельности).	2			
	№30 Использование сервисов глобальной сети Интернет (регистрация на рабочих порталах).	2			
	№31 Создание Web -страницы предприятия общественного питания.				
	№32 Структурирование текста и размещение графики на Web -странице.	2			
	№33 Табличное представление данных на Web-странице.	2			
	№34 Создание навигации, оформление текстовых и графических гиперссылок.	2			
	<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-2, ОК 9-10</b>
	<b>Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	Информационная безопасность. Программно-технический уровень защиты.	2		
		<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>		
		№35 Защита информации.	2		
№36 Защита содержимого файлов и папок в ОС Windows.		2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Публикация Web-страницы предприятия общественного питания.		<b>2</b>		<b>ОК 1-2, ОК 9-10, ПК 6.1</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачёт.</b>	<b>2</b>			
<b>Всего:</b>		<b>96</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1** Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенного оборудованием: столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения:

- компьютерное рабочее место преподавателя;
- 12 компьютерных рабочих мест обучающихся;
- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете, в локальную сеть с выходом в Интернет;
- интерактивная доска;
- лазерный принтер;
- сканер;
- мультимедийным проектор;
- средствами аудиовизуализации;
- специализированным программным обеспечением.

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник / В.Н. Гришин, Е.Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 416 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). – URL: <http://znanium.com>
2. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). – URL: <http://znanium.com>
3. Практикум по Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access), PhotoShop: Учебно-методическое пособие / Л.В. Кравченко. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 168 с.: 70x100 1/16. - (Профессиональное образование). – URL: <http://znanium.com>

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>
5. Учебно-познавательный сайт по информационным технологиям [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://school87.kubannet.ru/info> - <http://school87.kubannet.ru/info>.
6. Обучение основам HTML, Excel, Word. Создание и оптимизация сайта [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://www.on-line-teaching.com> - <http://www.on-line-teaching.com>.

##### 3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Синаторов, С. В. Информационные технологии [Текст] : задачник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Синаторов. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. – 256 с. : ил. – (ПРОФИЛЬ). 25 экз.
2. Михеева, Е. В. Информатика [Текст] : учебник для СПО / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – М. : Академия, 2010. - 352 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- Не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>-</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (результатов поиска в Интернет, работы на специализированных сервисах профессиональной направленности и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устных ответов;</li> <li>- тестирования</li> </ul>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов;</li> <li>- Оптимальность выбора информационных технологий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. для получения результата;</li> <li>- Точность оценки, самооценки выполнения практических заданий;</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов;</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>