Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Балахнинский технический техникум»

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины**

**ОП. 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

программы подготовки специалистов среднего звена

**по специальности**

**19.02.10Технология продукции общественного питания**

Балахна

2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В.Сивухина

« » \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.

Одобрена цикловой комиссией

экономических дисциплин и специальностей

Протокол №\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_2017

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ Мальцева Н.В.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Балахнинский технический техникум»

Разработчик:

Свинухова Мария Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «Балахнинский технический техникум», высшая категория

Рецензенты:

Алексеева Г.А. – методист ГБПОУ «Балахнинский технический техникум»

# **Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины | 3 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 5 |
| 3.Условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 11 |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по специальности Технология продукции общественного питания, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере общественного питания (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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.

В ходе изучения дисциплины формируются ОК и ПК:

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.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 144 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 96 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 48 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)** | ***144*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***96*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *-* |
| практические занятия | *50* |
| контрольные работы | *2* |
| курсовая работа (проект) | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***48*** |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | *-* |
| самостоятельная работа по выполнению домашних заданий | *34* |
| внеаудиторная (отчетная) самостоятельная работа | *14* |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Информационные технологии в профессиональной**

**деятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, курсовое проектирование** | **Объем часов** | **Коды формируемых компетенций** |
| **Раздел 1 Основные понятия автоматизированной обработки информации** | | **32** |  |
| **Тема 1.1** Понятие и сущность информационных систем и технологий. | | **4** |  |
|  | Понятия информации, информационной технологии, информационной системы. История развития информационных систем. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. | 2 | ОК 1-9 |
| Классификация и состав информационных систем. Понятие качества информационных процессов.  Жизненный цикл информационных систем. | 2 | ОК 1-9 |
| **Тема 1.2** Техническое обеспечение информационных технологий | | **4** |  |
|  | Принципы классификации компьютеров. Архитектура ПК. Классификации технических средств информационных технологий. | 2 | ОК 1-9 |
| **Практическая работа № 1** Составление классификации технических средств информационных технологий | 2 |
| **Тема 1.3** Программное обеспечение информационных технологий | | **4** |  |
|  | Базовое (системное) программное обеспечение: назначение, состав и принципы использования.  Понятие платформы программного обеспечения. | 2 | ОК 1-9 |
| Классификация и направления использования прикладного программного обеспечения для решения прикладных задач. | 2 | ОК 1-9 |
| **Тема 1.4.** Защита информации в информационных системах | | **6** |  |
|  | Понятие защиты информации и информационной безопасности. Характеристика угроз безопасности информации и их источников. Понятие и виды компьютерных вирусов, способы защиты от вирусов. | 2 | ОК 1-9 |
| Принципы, методы и способы защиты информации в информационных системах. Правовое обеспечение применения информационных технологий и защиты информации. | 2 | ОК 1-9 |
| **Практическая работа № 2** Применение антивирусных средств защиты информации. | 2 | ОК 1-9 |
| **Тема 1.5** Локальные компьютерные сети | | **6** |  |
|  | Характеристика локальных компьютерных сетей, основные понятия и назначение. Определение сервера и его типы. Функции серверов: различных служб и способы подключения к ним. Характеристика топологий сети. Ввод информации с бумажных носителей с помощью сканера. Основы работы с программой ABBYY Fine Reader. | 2 | ОК 1-9 |
| **Практические работы:** | **4** | ОК 1-9 |
| **№ 3** Организация работы в локальной компьютерной сети. | 2 |
| **№ 4** Распознавание отсканированного текста с помощью программы ABBYY Fine Reader. | 2 |
| **Тема 1.6** Глобальные компьютерные сети | | **6** |  |
|  | Глобальная компьютерная сеть Интернет, понятие и назначение. Структура и принципы работы сети Интернет. Работа с электронной почтой. | 2 | ОК 1-9 |
| **Практические работы:** | **4** | ОК 1-9 |
| **№ 5** Организация поиска информации в сети Интернет. | 2 |
| **№ 6** Организация работы с электронной почтой. | 2 |
| **Контрольная работа по разделу 1** | | **2** | ОК 1-9 |
|  | **Самостоятельная работа по разделу 1 (**выполнение домашних заданий): | **10** | ОК 1-9 |
| **-** работа с конспектом лекций (обработка текста) |  |
| **-** подготовка к тестированию по темам раздела |
| **-** подготовка ответов на контрольные вопросы |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа по разделу 1:** | **6** |
| **№ 1** Назначение и классификация антивирусных программ. | 2 |
| **№ 2** Правила техники безопасности при работе на персональном компьютере. | 2 |
| **№ 3** Характеристика различных браузеров для работы в сети Интернет. | 2 |
| **Раздел 2 Применение информационных технологий в профессиональной деятельности** | | **64** |  |
| **Тема 2.1** Офисные информационные технологии | | **20** |  |
|  | Основные компоненты MS Office, их назначение и функции, взаимосвязь в процессе работы. Особенности интерфейса различных программ. Основные правила работы в MS Word, MS Excel, СУБД MS ACCESS, MS PowerPoint. | 2 | ОК 1-9 |
|  | **Практические работы:** | **18** | ОК 1-9  ПК 6.1 |
| **№ 7** Создание деловых документов в редакторе MS Word. | 2 |
| **№ 8** Создание комплексных документов в редакторе MS Word. | 2 |
| **№ 9** Оформление таблиц и формул в редакторе MS Word. | 2 |
| **№ 10** Комплексное использование возможностей редактора MS Word для создания документов. | 2 |
| **№ 11** Создание электронной книги. Относительная и абсолютная адресация в MS Excel | 2 |
| **№ 12** Расчет промежуточных итогов в таблицах в MS Excel. Связанные таблицы. | 2 |
| **№ 13** Создание связи между файлами и консолидация данных в MS Excel | 2 |
| **№ 14** Проведение экономических расчетов в MS Excel. | 2 |
| **№ 15** Разработка презентации в MS PowerPoint | 2 |
| **Тема 2.2** Системы автоматизации предприятий общественного питания | | **2** |  |
|  | Подходы к автоматизации предприятий общественного питания. Обзор и особенности систем автоматизации предприятий общественного питания, представленных на российском рынке. | 2 | ОК 1-9 |
| **Тема 2.3** Основные принципы организации учета в системе «1С-Рарус: Общепит». | | **40** |  |
|  | Характеристика системы «1С: Предприятие» 8.0. Классификация объектов метаданных. Описание конфигурации «1С-Рарус: Общепит». Добавление информационной базы. Интерфейс рабочего окна конфигурации. Панель функций. | 2 | ОК 1-9 |
| Порядок работы с формой. Ввод сведений об организации: общие сведения, о банковском счете, контактная информация, ответственные лица организации, структура подразделений организации. Настройка конфигурации «1С-Рарус: Общепит». | 2 | ОК 1-9 |
| Порядок заполнения справочников конфигурации: Номенклатура, Типы цен номенклатуры, Склады (места хранения), Сотрудники организации, Контрагенты и др. Порядок работы с документами в конфигурации. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Складские перемещения: перемещения продуктов на кухни для производства блюд, либо в розничную продажу на точки реализации; оперативное отслеживание остатка продуктов или блюд на выбранном для перемещения складе; проведение инвентаризации на складе товаров, продуктов, блюд. Списание продуктов. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Производство заготовок и блюд: расширенный анализ и коррекция производства, ручная настройка списания ингредиентов; автоматическое списание продуктов со склада кухни «под ноль», если имеет место недостаток продуктов на кухне. Создание документов «План-Меню» и накладных внутреннего перемещения на основании «Актов о реализации». | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Автоматическое заполнение накладной «Внутреннее перемещение» на основании «План-меню» для перемещения со склада продуктов на кухню недостающих для производства ингредиентов с учетом состояния склада поставщика и склада кухни. Планирование «Заказов банкета». «Разукомплектация» блюд и заготовок. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Поступление продуктов и составление калькуляций, ведение количественно-суммового учета продуктов и блюд в программе. Ведение справочника рецептур, составление калькуляций. Использование схемы «блюдо в блюде» с неограниченным количеством уровней вложенности. Ведение списка взаимозаменяемых продуктов и его автоматическое использование при списании продуктов и формировании калькуляционных карточек. Учет сезонных коэффициентов при расходе продуктов. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Поддержка штрих-кодирования товара. Ввод поступления продуктов от сотрудника или контрагента, ввод начальных остатков. Работа с отрицательными остатками. Учет возможных недовложений при формировании себестоимости блюда и калькуляционной карточки. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Создание «Актов разделки» для оформления разделки поступившего товара. Составление «Акта проработки» для создания «фирменного» блюда. Автоматический подсчет выхода готового блюда. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Реализация продуктов и блюд: в розницу и оптом. Отчеты: понятие, назначение, виды, порядок составления. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
|  | **Практические работы:** | **20** | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| **№ 16** Ввод сведений об организации в конфигурацию «1С-Рарус: Общепит». | 2 |
| **№ 17** Настройка конфигурации «1С-Рарус: Общепит» | 2 |
| **№ 18** Заполнение справочниковконфигурации | 4 |
| **№ 19** Оформление заказа банкета и его оплата | 2 |
| **№ 20** Оформление производства полуфабрикатов и блюд | 2 |
| **№ 21** Перемещение и разделка поступившего товара | 2 |
| **№ 22** Перемещение товара на кухню | 2 |
| **№ 23** Реализация продуктов и блюд | 2 |
| **№ 24** Формирование книги продаж и получение отчетов | 2 |
|  | **Самостоятельная работа по разделу 1 (**выполнение домашних заданий): | **22** | ОК 1-9 |
| **-** работа с конспектом лекций (обработка текста) |  |
| **-** подготовка к тестированию по темам раздела |
| **-** подготовка ответов на контрольные вопросы |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа по разделу 2:** | **10** |
| **№ 4** Обзор систем автоматизации предприятий общественного питания. | 3 |
| **№ 5** Конфигурирование в системе 1С: Предприятие 8. | 4 |
| **№ 6** Классификация отчетов в программе«1С-Рарус: Общепит». | 3 |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | | **144** |  |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | | **96** |

**3. Условия реализации учебной дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- компьютер для оснащения рабочего места преподавателя;

- компьютеры для оснащения рабочих мест обучающихся;

- комплект учебно-методической документации;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения: ПО Microsoft Office 2010, ПО «1С-Рарус: Общепит»;

- принтер;

- мультимедийный проектор;

- экран;

- локальная и глобальная сети (Internet).

# **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Федеральный закон«Об информации, информатизации и защите информации» № 24-ФЗ от 20.02.1995.
2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник - М: Изд. Центр «Академия», 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е. В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности», М: Изд. центр «Академия», 2009 г.
2. Михеева Е. В. «Практикум по информатике», М: Изд. центр «Академия», 2009 г.

Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы):

* Российское образование [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.edu.ru>, свободный.
* Система «1С-Рарус: Общепит» [электронный ресурс]. - Режим доступа - [http://[www.1c.ru](http://www.1c.ru)](http://www.Компас3DV12.ru), свободный.

**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, внеаудиторных самостоятельных работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формируемые ПК, ОК** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |  |
| использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 | Наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-24, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 | Наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-24, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| применять компьютерные и телекоммуникационные средства | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 | Наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-24, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| **Знания:** |  |  |
| основные понятия автоматизированной обработки информации | ОК 1-9 | тестирование по темам раздела 1, наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-6, анализ контрольной работы, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем | ОК 1-9 | тестирование по темам раздела 1, наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-6, анализ контрольной работы, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 | тестирование по темам раздела 2, наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-24, анализ контрольной работы, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 | тестирование по темам раздела 2, наблюдение и оценка выполнения практических работ № 7-24, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | ОК 1-9  ПК 6.1,  ПК 6.5 | тестирование по теме 1.3 и темам раздела 2, наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-24, анализ контрольной работы, анализ отчета по внеаудиторным самостоятельным работам, дифференцированный зачет. |
| основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | ОК 1-9 | тестирование по теме 1.4, наблюдение и оценка выполнения практической работы № 2, анализ контрольной работы, анализ отчета по внеаудиторной самостоятельной работе № 1, дифференцированный зачет. |