

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД. 06. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа подготовки специалистов среднего звена

**По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания
в общественном питании**

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1

« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о.директор ГБПОУ УКИП и С

Т.А.Христофорова

« 30 » 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюстре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:

Автахова Лена Рифовна – преподаватель информатики

Рахимова Нина Павловна – преподаватель информатики . высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций при освоении дисциплины.

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

В результате освоения 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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- **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 в 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.
- **ОК 10.** Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Владеть знаниями и умениями, необходимыми для формирования профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 150 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 100 часа;

самостоятельной работы студента 50 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>150</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>100</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>50</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>50</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Решение задач	<i>18</i>
Создание творческого проекта	<i>12</i>
Создание информационного объекта:	
▪ гипертекстовый документ	<i>10</i>
▪ базы данных	<i>10</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	
	1-2Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	2	2
Раздел 2.	Информационная технология работы с объектами текстового документа в среде Word	16	
	3-4Текстовые документы.	2	2
	5-6 Профессиональные текстовые документы.	2	2
	7-8. Информационная технология работы со структурой текстового документа	2	2
	9-10. Практическое занятие№1 Работа над объектами текстового документа. Составление резюме	2	2
	11-12. Практическое занятие№2 Оформление приказов, справок, договоров и др. документов.	2	2
	13-14.Практическое занятие№3 Составление эксплуатационной схемы бара (ресторана)	2	3
	15-16.Практическое занятие№4Создание рекламной брошюры и визитной карточки .	2	3
	17-18. Практическое занятие№5Создание эмблемы и оформление меню	2	3
Самостоятельная работа №1 Создание гипертекстового документа «Документация ресторана»		10	2
Раздел 3.	Информационная технология обработки данных в среде табличного процессора Excel	18	
	19-20. Назначение электронных таблиц в организации обслуживания общественного питания	2	2
	21-22. Технология накопления и обработки данных.	2	2
	23-24. Автоматизированная обработка данных.	2	2
	25-26. Практическое занятие№7 Создание форм заказов. накладных и др. документов.	2	3
	27-28. Практическое занятие№8 Создание таблиц, использование функций, построение диаграмм.	2	3
	29-30. Практическое занятие№9 Решение задач на оптимизацию (С Поиском решения)	2	2
	31-32. Практическое занятие№10 Решение транспортных задач	2	3
	33-34. Практическое занятие№11 Расчет калькуляционных карт	2	2
	35-36. Практическое занятие№12 Комплексная работа по информационной технологии обработки данных в среде табличного процессора Excel.	2	3
Самостоятельная работа №2 Решение задач на амортизацию оборудования		10	3
Самостоятельная работа №3 Решение задач на оптимизацию			3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Самостоятельная работа №4 Расчет калькуляционных карт			2
Раздел 4.	Информационная технология представления информации в виде презентаций в среде Power Point	10	
	37-38. Информационная технология создания презентаций.	2	2
	39-40. Презентации в среде Power Point	2	
	41-42. Практическое занятие №13 Проектирование презентации «Ресторан моей мечты» и создание информационного . поля	2	3
	43-44. Практическое занятие №14 Создание презентации «Ресторан моей мечты»	2	2
	45-46. Практическое занятие №15 Настройка и демонстрация презентации	2	2
Раздел 5.	Информационная технология хранения данных	16	
	47-48. Знакомство с базами данных общественного питания	2	2
	49-50. Базы данных..	2	2
	51-52. Модификация баз данных. автоматизированная обработка информации.	2	
	53-54. Структура программы 1С Ресторан	2	2
	55-56. Практическое занятие №11 Проектирование и создание структуры базы данных . Создание форм для ввода данных	2	3
	57-58. Практическое занятие №12 Создание запросов и отчетов в базе данных	2	3
	59-60. Практическое занятие №13 Знакомство с программой 1С. Ресторан	2	3
	61-62. Практическое занятие №14 Работа с программой 1С. Ресторан	2	3
Самостоятельная работа №5 Создание базы данных «Организация работы с клиентами »		10	3
Самостоятельная работа №6 Создание базы данных «Оборудование ресторана »			3
Раздел 6.	Информационная технология разработки проекта	12	
	63-64. Представление об основных этапах разработки проекта. Базовые информационные модели проекта. Разработка информационных моделей.	2	3
	65-66. Информационная технология создания проекта.	2	3
	67-68. Практическое занятие №15 Разработка проекта. Создание информационного поля.	2	3
	69-70. Практическое занятие №16 Создание информационной модели	2	3
	71-72. Практическое занятие №17 Оформление проекта	2	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	73-74. Практическое занятие №4 Демонстрация проекта	2	3
Самостоятельная работа №7 Творческое задание – создание творческого проекта на тему: «Мой ресторан» (задание в мини – группах)		10	3
Раздел 7.	Информационные компьютерные технологии в компьютерной сети	10	
	75-76. Информационная технология передачи и поиска информации через Интернет.	2	2
	77-78. Информационное поле общественного питания	2	2
	79-80. Практическое занятие №18 Работа с электронной почтой	2	2
	81-82. Практическое занятие №19 Работа с поисковыми системами	2	2
	83-84. Практическое занятие №20 Работа по скачиванию информации	2	2
Самостоятельная работа №8 Решение задач на пропускную способность, на оплату Интернет услуг		4	2
Раздел 8.	Информационная безопасность сетевой технологии работы	4	
	85-86. Понятие информационной безопасности при работе в компьютерной сети	2	2
	87-88. Правовые и этические нормы информационной деятельности человека	2	2
	89-90 Практическое занятие №21 Работа в компьютерной сети	2	3
	91-92 Практическое занятие №22 Работа по скачиванию информации	2	3
	93-94 Практическое занятие №23 Разработка проекта. Создание информационного поля	2	3
	95-96 Практическое занятие №24 Разработка проекта. Создание информационного поля	2	3
	97-98 Практическое занятие №25 Оформление проекта	2	3
Самостоятельная работа №9 Решение ситуативных упражнений на информационную безопасность		3	2
Самостоятельная работа №10 решение ситуативных упражнений на правовые и этические нормы		3	2
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		150	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории информационно-коммуникационных технологий.

Оборудование лаборатории:

1. рабочее место преподавателя;
2. комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
3. компьютерные столы по числу рабочих мест обучающихся;
4. вентиляционное оборудование, обеспечивающие комфортные условия проведения занятий.

Технические средства обучения:

1. персональные компьютеры
2. лазерный принтер;

- Программное обеспечение

- операционная система Windows XP
- MS OFFICE 2007
- Statistica for Windows
- браузер

- Методическое обеспечение

- комплект учебно-методической документации
- инструкционные карты для выполнения практических работ
- методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ
- наглядные пособия

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Нормативные источники

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.. (утвержденный приказом Минобрнауки России 07.05.2014 № 465, зарегистрирован в минюсте России 11.06.2014 № 32672

Основные источники:

Коробов Н.А. Информационные технологии в сфере торговли и коммерции М.Академия. 2014

Сапков В.В. М.Академия Информационные технологии и компьютеризация делопроизводства М.Академия, 2010

Дополнительные источники:

Голицина О.Л., Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. Информационные технологии [Текст]: учебник. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2008.

Гохберг Г.С. Зафиевский А.В. Короткин А.А. Информационные технологии [Текст]. учеб пособие. - М.: Изд - во Академия, 2007.

Ищейнов В.Я., Мецатунян М.В. Защита конфиденциальной информации [Текст]. Учебное пособие. Москва. 2009.

Степанова Е.Е., Хмелевская Н.В. Информационное обеспечение управленческой деятельности [Текст]: учеб пособие. -М.: Форум, 2010.

Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] учеб пособие. - М.: Изд - во Феникс, 2009.

[http:// vorest.ru/](http://vorest.ru/)

<http://www.openbusiness.ru/>

<http://www.hotres.ru>

<http://polonet.ru/>

<http://www.homearchive.ru/>

<http://www.openbar.ru/>

<http://www.dom-restoratora.ru/>

<http://www.mbs-seminar.ru/>

<http://www.fabrikabiz.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется посредством текущего контроля знаний, в процессе проведения практических занятий. Его результаты учитываются при промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится на любом теоретическом занятии. Итоговая аттестация проводится по окончании изучения дисциплины в форме дифференцированного зачёта.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Зачет по практической работе Отчёт по практической работе Оценка результатов лабораторно-практических работ Оценка комплексных работ Оценка результатов защиты проектов
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Зачет по практической работе Отчёт по практической работе Оценка результатов лабораторно-практических работ Оценка комплексных работ

	Оценка результатов защиты проектов
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Зачет по практической работе Отчёт по практической работе Оценка результатов лабораторно-практических работ Оценка комплексных работ Оценка результатов защиты проектов
осуществлять поиск необходимой информации;	Зачет по практической работе Отчёт по практической работе Оценка результатов лабораторно-практических работ Оценка комплексных работ Оценка результатов защиты проектов
Усвоенные знания	
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	устный опрос письменный опрос тестирование проверочная работа
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	устный опрос тестирование проверочная работа контрольная работа
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	устный опрос письменный опрос проверочная работа тестирование контрольная работа
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	устный опрос письменный опрос контрольная работа тестирование