

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:55:47

Уникальный программный ключ: **d74ce93cd40e39275c3ba2f58486422a1a9f06f** Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 7 от 11 марта 2020

Председатель ПЦК

 С.С. Лусета

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

 М.А. Кремова

11 марта 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от 15 марта 2020

Председатель УМК института

 А.Б. Нарлыкин

Пятигорск, 2020

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №1 от «12» 04 2020

Председатель ПЦК

С.С. Луста С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

М.А. Крюкова М.А. Крюкова

«12» марта 2020

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №8 от «15» 04 2020

Председатель УМК института

А.Б. Нарыжная А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и изучается в 6 семестре.

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

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

69 академических часов, из них:

44 академических часов – аудиторные занятия,

25 академических часов – самостоятельная работа.

14 академических часов – курсовая работа

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы,включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины)

			в часах				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Лабораторные работы	Курсовая работа	СРС	
	Раздел1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	6	4	4		5	Собеседование
1	Тема 1. Понятие информационной технологии.	6	2	2		2	
2	Тема 2. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем.	6	2	2		3	
	Раздел 2. Информационные технологии электронной обработки данных	6	4	6		8	Собеседование
3	Тема 3. ИТ электронной обработки данных.	6	2	4		4	
4	Тема 4. Автоматизация офиса	6	2	2		4	
	Раздел 3. Технологии использования систем управления базами данных	6	6	6		6	Собеседование
5	Тема 5. Основные понятия СУБД	6	2	2		6	
6	Тема 6. Системы управления базами данных (СУБД).	6	2	2			
7	Тема 7. СУБД операционной системы Windows	6	2	2			
8	Подготовка курсовой работы	6			14	10	Курсовая работа
Итого за курс			14	16	14	29	Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
6 семестр			
1	Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной	Лекция-дискуссия	2

	деятельности Тема 1. Понятие информационной технологии. Понятие информационной технологии. Классификация информационных технологий		
2	Тема 2.Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности).		2
3	Раздел 2. Информационные технологии электронной обработки данных Тема 3.ИТ электронной обработки данных. Создание деловых документов. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы. Создание документов на основе шаблонов. Возможности электронных таблиц. Ввод формул. Форматирование данных		2
4	Тема 4. Автоматизация офиса Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Организационные диаграммы в документе. Организация расчетов в табличном процессоре. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах	Лекция-дискуссия	2
5	Раздел 3. Технологии использования систем управления базами данных Тема 5. Основные понятия СУБД Основные функции СУБД. Состав СУБД		2
6	Тема 6. Системы управления базами данных (СУБД). Классификация СУБД. Сетевые СУБД. Способ доступа в СУБД		2
7	Тема 7. СУБД операционной системы Windows Системы управления базами данных для операционной системы		2
	Итого		14

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
6 семестр			
1	Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности Тема 1. Понятие информационной технологии. Понятие информационной технологии. Классификация информационных технологий	Компьютерная симуляция	2
2	Тема 2.Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и		2

	информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности).		
3	Раздел 2. Информационные технологии электронной обработки данных Тема 3.ИТ электронной обработки данных. 1.Автоматизация процессов сбора и обработки данных 2.Развитие АИТ	Компьютерная симуляция	2 2
4	Тема 4. Автоматизация офиса. Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Организационные диаграммы в документе. Организация расчетов в табличном процессоре. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах		2
5	Раздел 3. Технологии использования систем управления базами данных Тема 5.Основные понятия СУБД. Основные функции СУБД. Состав СУБД	Компьютерная симуляция	2
6	Тема 6. Системы управления базами данных (СУБД). Классификация СУБД. Сетевые СУБД. Способ доступа в СУБД		2
7	Тема 7. СУБД операционной системы Windows MicrosoftAccess и работа в нем		2
Итого			16

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий *Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.*

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
1	Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности Тема 1 Понятие информационной технологии. Понятие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Вид самостоятельной работы: <i>подготовка к практическим занятиям;</i> <i>самостоятельное изучение литературы;</i>	Собеседование	2
2	Тема 2.Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности).	Собеседование	3

	Вид самостоятельной работы: <i>подготовка к практическим занятиям;</i> <i>самостоятельное изучение литературы;</i>		
3	Раздел 2. Информационные технологии электронной обработки данных Тема 3.ИТ электронной обработки данных. Создание деловых документов. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы. Создание документов на основе шаблонов. Возможности электронных таблиц. Ввод формул. Форматирование данных Вид самостоятельной работы: <i>подготовка к практическим занятиям;</i> <i>самостоятельное изучение литературы;</i>	Собеседование	4
4	Тема 4. Автоматизация офиса Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Организационные диаграммы в документе. Организация расчетов в табличном процессоре. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах Вид самостоятельной работы: <i>подготовка к практическим занятиям;</i> <i>самостоятельное изучение литературы;</i>	Собеседование	4
5	Раздел 3. Технологии использования систем управления базами данных Тема 5. Основные понятия СУБД. Основные функции СУБД и состав СУБД Вид самостоятельной работы: <i>подготовка к практическим занятиям;</i> <i>самостоятельное изучение литературы;</i> <i>конспектирование источников</i>	Собеседование	6
Подготовка курсовой работы			10
Итого за курс			25

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6 семестр – экзамен, курсовая работа

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.В. Михеева. - 14-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 384 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 371-372. - ISBN 978-5-4468-2647-6 (3)
2. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.В. Михеева. - 15-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 251-252. - ISBN 978-5-4468-2410-6 (5)
3. Информатика : лабораторный практикум / Министерство образования и науки РФ, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего

профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет» ; сост. О.В. Вельц, И.П. Хвостова. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 197 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=466915>

4.1.2. Дополнительная литература:

Клочко И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / И.А. Клочко. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2016. — 237 с. — 978-5-4488-0008-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64944.html>

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных работ.
- Методические указания к выполнению курсовой работы.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
2. <http://www.biblioclub.ru> – Университетская библиотека online
3. <http://www.specialist.ru/test/section/buhgalter> – Интернет-тесты компьютерного центра обучения «Специалист»

4.2. Программное обеспечение:

Пакет прикладных программ Microsoft Office

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Мультимедийное оборудование для чтения лекций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, собеседования, а также выполнения обучающимися курсовой работы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
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;	Собеседование Курсовая работа	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

<p>знать:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--