


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

Утверждаю

Директор колледжа/филиала

 /Митрофанова Г.Н.

« 30 » августа 20 13 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|------------------------------|--|
| Дисциплина | ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ |
| Специальность | 260807.51 Технология общественного питания |
| Квалификация выпускника | Техник-технолог |
| Нормативный срок обучения | 3 года 10 месяцев |
| Форма обучения | Очная |

Саратов 2013 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 260807 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова».

Разработчики: Самойлова Татьяна Валерьевна, преподаватель информатики и информационных технологий

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин протокол № 1 от «28» августа 2013 года.

Рекомендована методическим Советом колледжа к использованию в учебном процессе по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», протокол № 1 от «29» августа 2013 года.

Утверждена Директором и Советом колледжа протокол № 1 от «30» августа 2013 года.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОПОО-общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл - ПОО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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;

знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студентов 96 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 32 часа;
- практических занятий – 40 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) | 96 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 64 |
| в том числе: | |
| Теоретические занятия | 24 |
| практические занятия | 40 |
| контрольные работы | |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| внеаудиторной самостоятельной работы | 10 |
| Итоговая аттестация в форме – экзамен | 8 |

*

*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Цели и задачи, структура учебной дисциплины. Место дисциплины в структуре ОПОП. | | |
| Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия | | | |
| Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество. | Содержание учебного материала | 2 | 1 |
| | Информационные процессы и ИТ - технологии. Информационное общество. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с числовым программным управлением. | | |
| Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 1. Подготовка рефератов по теме: Возможности системы электронных таблиц для анализа, планирования, прогнозирования хозяйственной деятельности предприятия. | | 4 | 3 |
| Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем | | | |
| Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера. | Содержание учебного материала | 2 | ** |
| | Основные стадии обработки информации. Технологические решения обработки информации. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Требования эргономики при работе на компьютере. Многообразие компьютеров. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. | | |
| Тема 2.2. Информационные системы. | Основные понятия и классификация автоматизированных информационных систем. Структура информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. | 2 | |
| | Классификация информационных систем по назначению. Классификация информационных систем по структуре аппаратных средств. Классификация информационных систем по режиму работы. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователем. | | |
| Практические занятия: основы работы в программах оптического распознавания информации, машинного перевода профессионального текста, систем бухгалтерские учета и справочных правовых систем. (работа с программ по сканированию и обработке информации; с переводом иностранного текста; расчета заработной платы сотрудников) | | 2 | |
| Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 2 Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам освоения раздела 2 по темам раздела. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. | | *2 | 3 |
| Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | | | |
| Тема 3.1. Технологии обработки текстовой информации | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. | | |

| | | | |
|---|--|----------------|---|
| | Издательские возможности редактора. Практические занятия: Создание комбинированных документов (рекомендуется печать комплекта документов предприятия общественного питания: меню, карты вин, резюме, анкеты, рекламные буклеты, объявления, визитные карточки, приказы, должностные инструкции, типовые бланки профессиональных документов – договоров, актов, гарантийных писем). | 8 | |
| Тема 3.2. Технология обработки графической информации | Содержание учебного материала | | |
| | Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Практические занятия: Работа с растровым редактором.(рекомендуется создать комбинированные изображения - товарный знак фирмы, иллюстрации к дипломной работе, схема проезда, схемы расстановки мебели и оборудования, блок-схема производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП). | 2(самот) | |
| Тема 3.3. Компьютерные презентации. | Содержание учебного материала | | |
| | Схема работы Power Point. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Практические занятия: Создание компьютерных презентаций (темы презентаций рекомендуется увязывать с темами курсовых или дипломных работ студентов, портфолио студентов). | 2(самот) *4 | |
| Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности | Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. | 2 | |
| | Практические занятия: Работа с электронной таблицей. Работа с базой данных.(рекомендуется работа с калькуляционными и технологическими картами таблицами, прайс-листами или меню с пересчетом цен в валюте, расчет плана-меню, трудоемкости блюд, графики загрузки зала, выхода на работу сотрудников, расчеты распределения различных оплат и премий, расчет заработной платы сотрудников) | **10 | |
| Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | База данных ACCES. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Функциональное назначение программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. | 4 | |
| | Практические занятия: Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана. Полный цикл документированного сопровождения заказа. Создание калькуляционных и технологических карт блюд. | **6 | |
| Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 3 Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и их защита. | | *8 | 3 |
| Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. | | | |
| Тема 4.1. Компьютерные сети | Содержание учебного материала | | |
| | Компоненты вычислительной сети. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Преимущества работы в локальной сети. | 2(самот) | |
| Тема 4.2. Глобальная сеть Интернет | Основные службы Интернета. Поиск в Интернете. Электронная почта и телеконференции. | 2 | |
| | Практические занятия: Работа с электронной почтой. Поиск информации в Интернете. | **4 | |

| | | | |
|--|--|------------|---|
| Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 4 Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам освоения раздела 4 по темам: История Великой сети. Два подхода к сетевому взаимодействию. Современная структура сети Интернет. Основные протоколы сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Информационно-поисковые системы. Системы коллективного использования информации | | *8 | 3 |
| Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | | | |
| Тема 5.1 Основы технической компьютерной безопасности | Содержание учебного материала | | |
| | Защита от компьютерных вирусов; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | 2(самост.) | |
| Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 5 Подготовка сообщений, докладов, рефератов, компьютерных презентаций по результатам освоения раздела 5 по темам: Информационная безопасность : Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; .История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Виды компьютерных вирусов; Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение | | *8 | |
| Контрольная работа – 2 часа | | *2 | 3 |
| Экзамен | | 8 | |

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 модуля предполагает наличие:

- лаборатории математики и информатики;
- лаборатории информационных технологий;
- лаборатории технических средств обучения;
- лаборатории учебной бухгалтерии.

Технические средства обучения:

- Интерактивная доска;
- Звуковые колонки;
- Модем;
- Комплект сетевого кабельного оборудования;
- Компьютер преподавателя (системный блок, монитор(ж/к), клавиатура, мышь, сетевой фильтр);
- Компьютер студента (системный блок, монитор(ж/к), клавиатура, мышь, сетевой фильтр);
- Сканер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Персональные компьютеры;
- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект инструкционно- технологических карт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Литература

Федеральные законы

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036;
2. «Об информации, информатизации и защите информации» от 20 февраля 1995 г. №24-ФЗ

Основная

3. В.Н. Шитов Самоучитель графических компьютерных программ. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2010. – 992 с.
4. В.Н. Шитов Самоучитель новейших компьютерных программ. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2009. – 736 с.
5. Л.Ф. Соловьева «Компьютерные технологии» - СПб.: БХВ – Петербург, 2008. – 464 с.
6. Макарова Н.В., Николайчук Г.С., Титова Ю.Ф. Информатика и ИКТ. Учебник. 10 класс. Базовый уровень – СПб.: Питер, 2008. – 256 с.: ил.

7. Макарова Н.В., Николайчук Г.С., Титова Ю.Ф. Информатика и ИКТ. Учебник. 11 класс. Базовый уровень – СПб.: Питер, 2008. – 224 с.: ил.
8. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с.
9. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 256 с.
10. Острекровский В.А. Информатика. Теория и практика. Учеб. Пособие – М.: Издательство Оникс, 2008. – 608 с.: ил.
11. Фиошин М.Е., Рессин А.А., Юнусов С.М. – 10-11 кл. Профильный уровень. В 2 ч. Ч. 1 :10 кл. : учеб. для образоват. Учреждений – М.: Дрофа, 2008. – 255 с.
12. Фиошин М.Е., Рессин А.А., Юнусов С.М. – 10-11 кл. Профильный уровень. В 2 ч. Ч. 2 :11 кл. : учеб. для образоват. Учреждений – М. : Дрофа, 2008. – 271 с.
13. Черноскутова И.А. Информатика. Учебное пособие для среднего профессионального образования – СПб.: Питер, 2006. – 272 с.

Дополнительная

14. Палли М. Справочник современного хозяина ресторана. 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. М.:ООО «Современные ресторанные и розничные технологии», 1999;
15. Прокушева А.П. Информационные технологии в коммерческой деятельности – М.: Маркетинг, 2001.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| <p><u>освоенные умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиа-информацию, создавать презентации; – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; – применять антивирусные средства защиты информации; – находить контекстную помощь с документацией. | <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> |
| <p><u>усвоенные знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные понятия автоматизированной обработки информации; ▪ назначение, состав, основные характеристики компьютерной и организационной техники; ▪ основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; ▪ технологию поиска информации в сети Интернет; ▪ основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности; ▪ принципы защиты информации от несанкционированного доступа; | <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> |