

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН. 04 ИНФОРМАТИКА
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Мытищи, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 04 Информатика является частью основной профессиональной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины Информатика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;

Обладать общими и профессиональными 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.
- ПК.1 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ПК.2 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;
самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
Практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия		4	
Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.	Содержание учебного материала: 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	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка рефератов по темам: Информационное общество, Классификация АСУ	2	3
Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем		12	
Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.	Содержание учебного материала. Основные стадии обработки информации. Технологические решения обработки информации. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Требования эргономики при работе на компьютере. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	1	1
	Практические занятия: основы работы в программах оптического распознавания информации, машинного перевода профессионального текста, систем бухгалтерские учета и справочных правовых систем.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося: Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы	2	
Тема 2.2. Информационные системы.	Содержание учебного материала Основные понятия и классификация автоматизированных информационных систем. Структура информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. 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.	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия: рекомендуется работа с демоверсиями программ по сканированию и обработке информации; с переводом иностранного текста; расчета заработной платы сотрудников, с правовой информацией	4	
	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка сообщений по темам: Структура информационных систем, Классификация компьютеров по функциональным назначениям.	2	
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		44	
Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала. 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.	2	2
	Практические занятия Создание комбинированных документов (создание и 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).	6	
	Самостоятельная работа обучающегося: Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя).	2	
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.	1	2
	Практические занятия Работа с растровым редактором: создание комбинированных изображений - товарного знака 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	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление отчетов по практическим работам и их защита. Подготовить доклад Графические редакторы	2	
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.	1	3
	Практические занятия Создание компьютерных презентаций по темам: Ресторанный бизнес, Русская кухня, Европейская кухня. Вегетарианская кухня.	4	
	Самостоятельная работа обучающегося: Защита презентаций.	2	
Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала. 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. База данных ACCES. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2	2
	Практические занятия Работа с базой данных (создание с калькуляционных и технологических карт с таблицами, прайс-листами или меню с пересчетом цен в валюте, расчет плана-меню, трудоемкости блюд, расчеты распределения различных оплат и премий, расчет заработной платы сотрудников)	6	
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и их защита	2	
Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала. Функциональное назначение программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	4	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Практические занятия Формирование информационной базы с учетом специфики ресторана. Полный цикл документированного сопровождения заказа. Создание калькуляционных и технологических карт блюд. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	4	
	Самостоятельная работа обучающегося Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы	4	1
Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.		14	
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. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	1
	Практические занятия Работа с электронной почтой.	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка компьютерных презентаций по темам: Топология компьютерных сетей, Правила общения по электронной почте, Аппаратное обеспечение сетей	4	
Тема 4.2. Глобальная сеть Интернет	Содержание учебного материала Основные службы Интернета. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Поиск в Интернете. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	4	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающегося Ответы на вопросы: История Великой сети. Два подхода к сетевому взаимодействию. Современная структура сети Интернет. Основные протоколы сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов.	2	
Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		8	
Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности	Содержание учебного материала Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы	2	1
Тема 5.2. Основы технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося Проработка учебной информации по теме урока, сбор и анализ	2	
Всего:		84	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Компьютерной техники»

Оборудование учебной лаборатории:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

маркерная доска;

учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

персональные компьютеры по количеству обучающихся;

локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;

лицензионное антивирусное программное обеспечение;

видеопроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Литература

Основная

Основные источники:

1. Фуфаев Д.Э., Фуфаев Э.В. База данных, Издание 11-е, 2017.
2. Курилова А.В., Оганесян В.О., Ввод и обработка цифровой информации 5-е издание, 2018.
3. Титова О.И., Михеева Е.В., Информационные технологии в профессиональной деятельности, 2- изд., 2018.
4. Остроух А.В., Основы информационных технологий, 3- изд., 2018
5. Титова О.И., Михеева Е.В. Практикум по профессиональным технологиям в профессиональной деятельности, 2019
6. Федорова Г.Н., Разработка, администрирование и защита баз данных, 2-изд., 2018

Дополнительные источники:

1. Информатика и информационная безопасность / Минаев В.А., Фисун А.П., Скрыля С. В. Маросейка, 2018
2. Информатика: Учебное пособие / Черноскутова И.А.: -М.,ПИТЕР, 2018

Интернет-ресурсы:

1. <http://inf1.info>
2. <http://www.lessons-tva.info/edu>
3. <http://www.rusedu.info>
4. www.digital-edu.ru
5. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice
6. www.school-collection.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <p>технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: Опрос (устно)</p>
<p>Уметь:</p> <p>Применять компьютерные и телекоммуникационные средства; Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; Обрабатывать текстовую информацию; Обрабатывать табличную информацию; Использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; Использовать информационные ресурсы для поиска информации; Применять методы и средства защиты информации</p>	<p>Текущий контроль: защита индивидуальных заданий; оценка на практических занятиях при выполнении работы</p>
Итоговый контроль	Дифференцированный зачет