

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»



**Рабочая учебная программа
по дисциплине «Основы информатики и автоматизации производства»
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Основы информатики и автоматизации производства

Специальность (код и наименование): 10130300 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 3W10130302 «Повар»

Группа: 2ОП-21

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 24, кредитов 0

Разработчик (-и):  Тынымова А.Ж. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности 10130300 «Организация питания», квалификация 3W10130302 «Повар» При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Основы информатики и автоматизации производства» при приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 10130300 «Организация питания» .

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Основы информатики и автоматизации производства» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 24 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1 **Базовые компетенции**

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтничном и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;

БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	<p>ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья.</p> <p>ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.</p>
	1.2 Кондитер	<p>ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).</p> <p>ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.</p>
	2.1. Повар	<p>ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов.</p> <p>ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.</p> <p>ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд.</p> <p>ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания.</p> <p>ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции</p>
	2.2. Кондитер	<p>ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.</p> <p>ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.</p> <p>ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.</p> <p>ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.</p>
2. Повышенный уровень		

		<p>ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.</p> <p>ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.</p> <p>ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.</p>
	2.3. Калькулятор	<p>ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место.</p> <p>ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия.</p> <p>ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.</p> <p>ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией.</p> <p>ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления.</p> <p>ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию.</p> <p>ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию.</p> <p>ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки.</p> <p>ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.</p> <p>ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>

Пререквизиты: труд школьный курс

Постреквизиты: ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: оборудование: интерактивная доска, плакаты, образцы

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Тынымова Арайлым Жанатовна

Тел.: 87712821216

E-mail: aray.tynymova@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Основы информатики и автоматизации производства	20				20					
Всего:	20				20					
Итого на обучение по дисциплине	20				20					

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы / результаты обучения	Критерии оценки и / или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	Раздел 1: Информация и информационные процессы (4 ч)	Тема 1.1 Сущность понятий "Информационные технологии. Коммуникации в управлении	2-2	2			Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
2		Тема 1.2 Организационная и техническая обеспеченность управлением	2-4	2			Изучение нового материала	Конспект, схема	Комбинированный, деловая игра
3	Раздел 2: Информационные ресурсы офисных компьютерных приложений (10ч)	Тема 2.1 Информационные ресурсы, основные понятия	2-6	2			Изучение нового материала	Ресурсы, сайт	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
4		Тема 2.2 Информационные ресурсы. Составление технологической карты	2-8	2			Изучение нового материала	Технологическая карта	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
5		Тема 2.3 Технологические карты, нормы взаимозменяемости. Супы	2-10	2			Изучение нового материала	Технологическая карта составление первых блюд	Урок закрепления и совершенствования учебного

								материала	
6	Раздел 3: Экономические приложения компьютерных сетей (10ч)	Тема 2.4 Технологические карты, нормы взаимозменяемости. Соусы	2-12	2			Изучение нового материала	Технологическая карта составление соусов	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
7		Тема 2.5 Технологические карты, вторые блюда Решение задач по взаимозаменяемости	2-14	2			Изучение нового материала	Технологическая карта составление Вторых блюд	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
8		Тема 3.1 Электронный сборник рецептов	2-16	2			Изучение нового материала	Работа с эл. Учебником	Урок освоения нового материала
9		Тема 3.2 Решение задач, супы	2-18	2			Составление технологических карь	Составление технологических карь	Практическая работа
10		Тема 3.3 Решение задач, соусы	2-20	2			Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт	Практическая работа
11		Тема 3.4 Решение задач, салат	2-22	2			Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт	Практическая работа
12		Тема 3.5 Практическая работа. Зачет	2-24		2			Повторение	Урок закрепления и совершенствования учебного материала

	Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-				-
	Итого часов	24	22	2				