

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

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

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		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	Раздел 3: Экономические приложения компьютерных сетей (10ч)	Тема 3.1 Электронный сборник рецептур	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				