

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 20.07.2023 06:43:37  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет  
имени П.А. Столыпина»

Университетский колледж агробизнеса


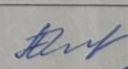
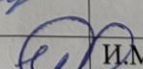
ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**СОГЛАСОВАНО**  
Руководитель ООП  
С.М.Нурбаева  
«11» 06 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
А.П. Шевченко  
«11» 06 20 23 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
дисциплины

**ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности**

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РП (внутренние и внешние):		А.В. Кортусов
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова

Омск 2023

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью обязательного профессионального блока ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 09, *ПК 1.1, ПК 2.3*

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
<b>ПК 1.1</b>	У 1.1.04	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	З 1.1.05	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	У 1.1.05	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	З 1.1.06	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
<b>ПК 2.3</b>	У 2.3.01	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе	З 2.3.01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на

		производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		автоматизированных технологических линиях
	У 2.3.02	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	З 2.3.02	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
<b>ОК 02</b>	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
<b>ОК 04</b>	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
<b>ОК 09</b>	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	112
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	34
<i>Самостоятельная работа</i>	40
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<b>Раздел 1 Базовое прикладное программное обеспечение информационных технологий</b>		<b>36/14</b>		
<b>Тема 1.1 Текстовые процессоры</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1 ОК 02 ОК 04</b>	У 1.1.04 У 1.1.05 Уо 02.01 Зо 02.02
	Классификация и возможности текстовых процессоров.	2		
	Обзор современных текстовых процессоров. Основы работы в текстовом процессоре.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		
	Создание деловых текстовых документов. Оформление таблиц в текстовых документах. Организационные диаграммы в документе. Создание и печать документа с начала до конца. Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов.	4		
<b>Тема 1.2 Табличные процессоры</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1 ОК 02 ОК 04</b>	У 1.1.04 У 1.1.05 Уо 02.01 Зо 02.02
	Основы работы в электронных таблицах MS Excel. Поиск, сортировка и фильтрация данных. Форматирование и печать электронной таблицы. Средства графики в Excel. Дополнительные возможности.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		
	Форматирование и редактирование таблицы. Использование статистических, математических и текстовых функций.	2		
	Построение и редактирование диаграмм. Поиск решения.	2		

	Создание и применение сводных таблиц. Консолидация данных.			
<b>Тема 1.3</b> <b>Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 1.1</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 04</b>	У 1.1.04 У 1.1.05 Уо 02.01 Зо 02.02
	Классификация и возможности графических процессоров.	2		
	Векторные графические редакторы. Растровые графические редакторы. Программный пакет Adobe Photoshop, CorelDraw	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие 4:</b> Работа в векторном графическом редакторе.	2		
<b>Практическое занятие 5:</b> Работа в растровом графическом редакторе.	2			
<b>Тема 1.4</b> <b>Электронные презентации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ПК 1.1</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 04</b>	У 1.1.04 У 1.1.05 Уо 02.01 Зо 02.02
	Виды презентаций. Этапы и средства создания презентаций. Общие сведения о программе подготовки презентаций MS PowerPoint. Способы создания и сохранения презентаций.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Создание презентаций в MS PowerPoint. Создание специальных эффектов. Создание гиперссылок. Подготовка и демонстрация презентации..	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Базовые приложения, их функции и возможности использования.	<b>10</b>			
<b>Раздел 2. Системы автоматизированного проектирования</b>		<b>20/8</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные понятия САПР. Основные принципы построения САПР</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ПК 2.3</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 09</b>	У 2.3.01 З 2.3.01 Уо 04.02 Зо 09.03
	Система автоматизированного проектирования. Основные особенности, принципы работы	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	Изучение программ автоматизированного проектирования для производства	2		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		

<b>Классификация САПР. Стадии создания САПР</b>	Программное обеспечение для САПР. Этапы проектирования, базовые возможности.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4		
	Рассмотрение программного обеспечения для автоматизированного проектирования.	2		
	Использование базовых возможностей приложений САПР для создания схем.	2		
<b>Тема 2.3 Построение схем и чертежей в приложениях САПР</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.01 З 2.3.01 Уо 04.02 Зо 09.03
	Создание технологических схем для производства с учетом требований и специфики предприятий.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Использование приложений САПР для создания технологических схем.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Приложение САПР, их типы, функциональные возможности и назначение.	<b>10</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.01 З 2.3.01 Уо 04.02 Зо 09.03
<b>Раздел 3. Компьютерные тренажеры и лабораторные системы</b>		<b>52/20</b>		
<b>Тема 3.1 Роботизация сортировки сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>
	Использование роботизированную технику для сортировки сырья в процессе производства	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Анализ роботизированных средств на предприятиях пищевой промышленности	4		
<b>Тема 3.2 Использование компьютерных сетей в процессе производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 04.01 Зо 09.02
	Компьютерные сети, их назначение, и возможности использования в процессе контроля за этапами производства продукции.	2		
	Применение дополненной реальности для оказания удаленной поддержки, при неполадках оборудования	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Использование технологий удаленного доступа	4		
<b>Тема 3.3 Компьютерные лаборатории</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 04.01 Зо 09.02
	Виды компьютерных лабораторий, их назначение и возможности.	2		
	<b>В том числе практических занятий</b>			



	Использование компьютерных лабораторий для построения процесса производства, и анализа работы.	4		
<b>Тема 3.4 Программы тренажеры для производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
	Виды доступных программ-тренажеров, их возможности и назначение	2	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 04.01 Зо 09.02
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Использование компьютерных тренажеров, для анализа работы процесса производства.	2		
<b>Тема 3.5 Виртуальные лаборатории</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	Определение виртуальных лабораторий и лабораторных систем. Их назначение, функциональные возможности и значимость для производства.	2	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 04.01 Зо 09.02
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	Изучение функциональных возможностей виртуальных лабораторий и лабораторных систем.	4		
	Проведения экспериментальных исследований согласно задачам в виртуальных лабораторных системах	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сущность компьютерных приложений для анализа проектирования и лабораторных исследований. Виды, назначение, функциональные возможности, достоинства и недостатки.	<b>20</b>	<b>ПК 2.3 ОК 04 ОК 09</b>	У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 04.01 Зо 09.02
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>2</b>			
<b>Всего:</b>	<b>112</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

Печатных изданий нет

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1786345> – Режим доступа: по подписке.

2. Филинская, О. В. Информационные технологии в животноводстве: практикум : учебное пособие / О. В. Филинская. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2019. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172587> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Программные продукты и системы : международный научно-практический журнал. - Тверь : НИИ Центрпрограммсистем, 2023. - Т. 36, № 1. - 184 с. - ISSN 0236-235X. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2020579>

2. Воройский, Ф. С. Информатика. Новый систематизированный толковый словарь-справочник (Введение в современные информационные и телекоммуникационные технологии в терминах и фактах) / Воройский Ф. С. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФИЗМАТЛИТ, 2011. - 760 с. - ISBN 978-5-9221-0426-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785922104265.html> - Режим доступа : по подписке.

3. Федеральный закон Российской Федерации «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ, с

изменениями и дополнениями: принят Государственной Думой 8 июля 2006 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана

4. Современные профессиональные базы данных по дисциплинам (модулям) ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ИОС ОмГАУ-Moodle).
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс.
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
7. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».
8. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>знания</b>		
<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива,</p>	<p>Оценка <b>«отлично»</b>. За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.</p> <p>Оценка <b>«хорошо»</b>. Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.</p> <p>Оценка <b>«удовлетворительно»</b>. Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p> <p>Оценка <b>«неудовлетворительно»</b>. Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях.</li> <li>– Тестовые опросы по завершению тем.</li> <li>– Письменные работы по завершению разделов.</li> <li>– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</li> <li>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</li> <li>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях (входные и фронтальные).</li> <li>– Письменные контрольные работы по завершению разделов.</li> <li>– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</li> <li>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях и проверке самостоятельной внеаудиторной работы.</li> <li>– Самоконтроль при проверке самостоятельной работы.</li> <li>– Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</li> </ul>

<p>психологические особенности личности; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>		
<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях определять задачи для поиска</p>	<p>Оценка <b>«отлично»</b>. За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию. Оценка <b>«хорошо»</b>. Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности. Оценка <b>«удовлетворительно»</b>. Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения. Оценка <b>«неудовлетворительно»</b>. Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.</p>	<p>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях. – Тестовые опросы по завершению тем. – Письменные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. – Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях (входные и фронтальные). – Письменные контрольные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях и проверке самостоятельной внеаудиторной работы. – Самоконтроль при проверке самостоятельной работы. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</p>

информации; определять необходимые источники информации; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;		
--	--	--