

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 20.07.2023 06:26:57

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e813dd207bbe4149f2098d7a

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 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Выпускающее отделение

Инженерное отделение

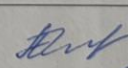
Разработчики РП (внутренние и внешние):



А.В. Кортусов

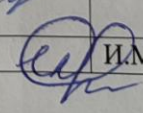
Внутренние эксперты:

Заведующая методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

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
ПК 1.1	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
ПК 2.3	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
ОК 02	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;
ОК 04	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 09	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
Объем образовательной программы учебной дисциплины	112
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	34
<i>Самостоятельная работа</i>	40
Промежуточная аттестация	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
1	2	3	5	6
Раздел 1 Базовое прикладное программное обеспечение информационных технологий		36/14		
Тема 1.1 Текстовые процессоры	Содержание	6	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04	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		
	В том числе практических занятий	4		
	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		
Тема 1.2 Табличные процессоры	Содержание	6	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04	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		
	В том числе практических занятий	4		
	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.			
Тема 1.3 Технология обработки графической информации	Содержание	8	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04	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		
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 4: Работа в векторном графическом редакторе.	2		
	Практическое занятие 5: Работа в растровом графическом редакторе.	2		
Тема 1.4 Электронные презентации	Содержание	4	ПК 1.1 ОК 02 ОК 04	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		
	В том числе практических занятий			
	Создание презентаций в MS PowerPoint. Создание специальных эффектов. Создание гиперссылок. Подготовка и демонстрация презентации..	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Базовые приложения, их функции и возможности использования.	10		
Раздел 2. Системы автоматизированного проектирования		20/8		
Тема 2.1 Основные понятия САПР. Основные принципы построения САПР	Содержание	4	ПК 2.3 ОК 04 ОК 09	У 2.3.01 З 2.3.01 Уо 04.02 Зо 09.03
	Система автоматизированного проектирования. Основные особенности, принципы работы	2		
	В том числе практических занятий	2		
	Изучение программ автоматизированного проектирования для производства	2		
Тема 2.2	Содержание	6		

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знания		
<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 «отлично». 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 «хорошо». 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 «удовлетворительно». 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 «неудовлетворительно». 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.</p> <p>– Тестовые опросы по завершению тем.</p> <p>– Письменные работы по завершению разделов.</p> <p>– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</p> <p>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях.</p> <p>– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях (входные и фронтальные).</p> <p>– Письменные контрольные работы по завершению разделов.</p> <p>– Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами.</p> <p>– Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях и проверке самостоятельной внеаудиторной работы.</p> <p>– Самоконтроль при проверке самостоятельной работы.</p> <p>– Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях.</p>

психологические особенности личности; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;		
<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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>определять задачи для поиска</p>	<p>Оценка «отлично». 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 «хорошо». 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 «удовлетворительно». 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 «неудовлетворительно». 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"> – 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.

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