

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 30.09.2026 09:22:03
 Уникальный программный ключ:
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.02	ИТ в пищевой промышленности

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Шварцкоп Ольга Николаевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
транспорта, информационных технологий и методики обучения техническим дисциплинам	Руднев Валерий Валентинович	10	13.06.2019	
кафедра автомобильного транспорта, информационных технологий и методики обучения техническим дисциплинам	Руднев Валерий Валентинович	1	13.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	12
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	16
7. Перечень образовательных технологий	18
8. Описание материально-технической базы	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «ИТ в пищевой промышленности» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «ИТ в пищевой промышленности» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин образовательной программы общего среднего образования.

1.4 Дисциплина «ИТ в пищевой промышленности» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Информатика», «Информационные технологии в образовании».

1.5 Цель изучения дисциплины:

расширение знаний в области информационных технологий, формирование информационной культуры, понимание студентами возможностей использования информационных технологий в профессиональной деятельности в условиях современного информационного общества.

1.6 Задачи дисциплины:

1) рассмотреть возможности практического применения в профессиональной деятельности программ офисного пакета MSOffice;

2) формирование навыков и умений применения современных методов и приемов для поиска, обработки, анализа и хранения ресурсов, а также представления об областях эффективного применения информационных технологий в пищевой промышленности;

3) формирование представления о роли и месте информатизационных технологий в профессиональной деятельности.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов
	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.1 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.1 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.1 современными средствами обработки текстовой и табличной информации.

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	6	12	86	104
Первый период контроля				
Автоматизированная обработка информации	2	2	20	24
Информационные технологии и компьютерные системы	2		4	6
IT-технологии, серверное и сетевое оборудование в пищевой промышленности			4	4
Автоматизация логистики и производств			4	4
Оборудование, применяемое для создания ИТ-инфраструктуры на современных объектах пищевой промышленности			4	4
Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант»		2	4	6
Использование прикладных программ в профессиональной деятельности	4	10	66	80
Технология обработки графической информации	2		4	6
Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2	4	6
Технологии обработки текстовой информации MS Word			4	4
Оформление меню, технологических карт		2	4	6
Художественное оформление резюме, анкет, рекламных буклетов, объявлений и визитных карточек.			6	6
Работа с автофигурами в текстовом редакторе MS Word			4	4
Компьютерные презентации			4	4
Работа в программе Power Point над презентациями			4	4
Технологии обработки числовой информации в MS Excel		2	4	6
Выполнение расчетов с помощью электронных таблиц, построение графиков и диаграмм			4	4
Организация систем управления базами данных СУБД MS Access	2		4	6
Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса		2	4	6
Создание формы, отчета		2	4	6
Создание базы данных учета продуктов в кладовой			6	6
Информационные технологии в сфере общественного питания			2	2
Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью			4	4
Итого по видам учебной работы	6	12	86	104
Форма промежуточной аттестации				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				108

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Автоматизированная обработка информации	2
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-9: 3.1 (ПК.9.1)	
1.1. Информационные технологии и компьютерные системы 1. Понятие и назначение информационных технологий и систем. 2. Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства, их функции. 3. Возможности и тенденции развития современных информационных систем. Учебно-методическая литература: 1, 2, 5	2
2. Использование прикладных программ в профессиональной деятельности	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3)	
2.1. Технология обработки графической информации 1. Форматы графических файлов. 2. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). 3. Растровые и векторные графические редакторы. 4. Прикладные программы для обработки графической информации (Corel DRAW, Adobe Photoshop). Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	2
2.2. Организация систем управления базами данных СУБД MS Access 1. Базы данных: основные понятия, классификация. 2. Интерфейс СУБД MS Access, объекты, связь с MS Excel. Учебно-методическая литература: 1, 2, 4, 5	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Автоматизированная обработка информации	2
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-9: 3.1 (ПК.9.1)	
1.1. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант» 1. Общая характеристика систем автоматизации профессиональной деятельности типа АРМ, их возможности и ограничения. Примеры существующих систем. Их назначение и возможности. 2. СПС «КонсультантПлюс». Ввод информации для поиска. Способы поиска информации. Сохранение найденной информации. 3. СПС «Гарант». Ввод информации для поиска. Способы поиска информации. Сохранение найденной информации. Учебно-методическая литература: 1, 3, 5	2
2. Использование прикладных программ в профессиональной деятельности	10
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3)	
2.1. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ Работа в прикладных компьютерных программах: разработка меню ресторана, кафе и т.д. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2

2.2. Оформление меню, технологических карт 1 Создание и оформление меню. 2. Разработка технологических карт. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 6 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2
2.3. Технологии обработки числовой информации в MS Excel 1. Выполнение расчетов с помощью электронных таблиц, построение графиков и диаграмм. 2. Работа с технологическими картами. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5	2
2.4. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса 1. Создание базы данных в ACCESS. 2. Создание таблиц и запросов. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5	2
2.5. Создание формы, отчета 1. Создание формы. Управление внешним видом формы. 2. Создание отчетов. Редактирование отчета. Графическое оформление отчета. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Автоматизированная обработка информации	20
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-9: 3.1 (ПК.9.1)	
1.1. Информационные технологии и компьютерные системы Задание для самостоятельного выполнения студентом: Темы рефератов: 1. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. 2. Виды профессиональных автоматизированных систем. 3. Классификация информационных систем. Составить таблицы «Этапы развития информационных систем», используя возможности сети Интернет. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
1.2. IT-технологии, серверное и сетевое оборудование в пищевой промышленности Задание для самостоятельного выполнения студентом: Темы рефератов: 1. Особенности пищевой промышленности. 2. Развитие информационных систем (ИС) и широкое внедрение ИТ-проектов в пищевую промышленность. 3. Перспективы ИТ в отрасли. Учебно-методическая литература: 1, 3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
1.3. Автоматизация логистики и производств Задание для самостоятельного выполнения студентом: Темы рефератов: 1. Информационные системы корпорации «Парус». 2. ИС Microsoft Dynamics AX. 3. Интегрированные пакеты «ИНТАЛЕВ: Корпоративный менеджмент» и «ИНТАЛЕВ: Корпоративный контроллинг». Учебно-методическая литература: 1 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4

1.4. Оборудование, применяемое для создания ИТ-инфраструктуры на современных объектах пищевой промышленности Задание для самостоятельного выполнения студентом: Темы рефератов: 1. Новые технологии в борьбе за качество. 2. Сервер Lenovo System x3650 M5. 3. Сервер HPE ProLiant DL380 Gen10. 4. Модульная система Dell. Учебно-методическая литература: 1, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
1.5. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант» Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Организация полнотекстового поиска в «СПС «Консультант плюс». 2. Составить таблицы режимов поиска СПС «Консультант плюс» и СПС «Гарант». Учебно-методическая литература: 1, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2. Использование прикладных программ в профессиональной деятельности	66
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-9: 3.1 (ПК.9.1), У.1 (ПК.9.2), В.1 (ПК.9.3)	
2.1. Технология обработки графической информации Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ. Учебно-методическая литература: 1, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.2. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Мастер публикаций MS Publisher: структура интерфейса, основные приемы работы. 2. Разработка меню кафе средствами мастера публикаций MS Publisher. Учебно-методическая литература: 1, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.3. Технологии обработки текстовой информации MS Word Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Структура интерфейса текстового процессора. 2. Создание, редактирование и форматирование текста. 3. Способы создания и редактирование таблиц. 4. Оформление документа с помощью графических объектов. 5. Автоматизация документов. Учебно-методическая литература: 1, 4, 6 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.4. Оформление меню, технологических карт Задание для самостоятельного выполнения студентом: Выполнение индивидуального задания по оформлению меню по индивидуальному заданию. Учебно-методическая литература: 1, 4, 6 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.5. Художественное оформление резюме, анкет, рекламных буклетов, объявлений и визитных карточек. Задание для самостоятельного выполнения студентом: Выполнение индивидуального задания по разработке рекламных буклетов, визиток и объявлений.. Учебно-методическая литература: 1, 4, 6 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	6
2.6. Работа с автофигурами в текстовом редакторе MS Word Задание для самостоятельного выполнения студентом: Создание плана цеха в текстовом редакторе с помощью автофигур. Учебно-методическая литература: 1, 4, 6 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4

2.7. Компьютерные презентации Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Формы компьютерных презентаций. 2. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. 3. Общие операции со слайдами. 4. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.8. Работа в программе Power Point над презентациями Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Создание презентации «Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы». 2. Составьте ментальную карту на тему "Мультимедиа презентации", основанную на вопросах: - перечислите эффекты анимации; - назовите средства мультимедиа; - представьте различные квалификации презентаций по разным признакам. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.9. Технологии обработки числовой информации в MS Excel Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Структура интерфейса табличного процессора. 2. Ввод данных (текста, чисел, формул), форматирование ячеек. 3. Выполнение вычислений в табличном процессоре. 4. Поиск информации, фильтрация и сортировка данных. 5. Построение диаграмм. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.10. Выполнение расчетов с помощью электронных таблиц, построение графиков и диаграмм Задание для самостоятельного выполнения студентом: Выполнение расчета калькуляции рецептуры блюда по индивидуальному заданию. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.11. Организация систем управления базами данных СУБД MS Access Задание для самостоятельного выполнения студентом: Письменно ответить на вопросы: 1. База данных ACCESS. Основные типы данных. 2. Объекты, атрибуты и связи. 3. Формирование запроса-выборки. Решить тестовые задания. Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4

2.12. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса Задание для самостоятельного выполнения студентом: Создание модели базы данных «Технологические карты», с применением связи один-к-одному. Письменно ответить на вопросы: Для чего предназначены таблицы БД? Из скольких этапов состоит создание таблицы? Как создать новую таблицу, работая в Access? Какие поля следует заполнить при создании новой таблицы в режиме конструктора? Как формируется имя поля? В чем его отличие от заголовка поля в выходном документе? Каково назначение полей "Тип данных" и "Описание"? Какие свойства поля можно задать? Каково их назначение? Для чего служит вкладка "Подстановка"? Как задаются простые ключи? Составные? В чем особенность создания таблицы путем ввода данных? Как создать таблицу при помощи Мастера? Какие способы позволяют ввести данные в таблицу? Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.13. Создание формы, отчета Задание для самостоятельного выполнения студентом: Письменно ответить на вопросы: 1. Сформулируйте назначение и основные свойства формы. 2. Перечислите основные разделы формы. 3. Назовите способы создания форм в MS Access. 4. Какие инструментальные панели используются при создании и редактировании форм? 5. Охарактеризуйте основные средства улучшения дизайна формы. 6. Для чего и как используется окно свойств? 7. Как можно добавить изображение в форму? 8. Что такое связанные, несвязанные и вычисляемые элементы формы? 9. Какие формы являются подчиненными? Как можно добавить подчиненную форму в другую форму? 10. Объясните, как создается многотабличная форма и её особенности. 11. Как выполняется фильтрация данных при использовании формы? 12. Создайте форму-заставку, в которую добавьте изображение, соответствующее Вашей БД, а также введите кнопку для закрытия формы и таймер, закрывающий форму через установленный интервал времени. 13. Какие имеются разновидности фильтров? 14. Для чего предназначена и как создается форма типа «сводная диаграмма»? 15. Создайте форму для таблиц «Заказы» и «Заказано». 16. Объясните назначение и технологию создания кнопочной формы. 17. Выполните практический пример создания специальной панели инструментов для БД. 18. Чем отличается создание строки меню от создания специальной панели инструментов? 19. Как можно преобразовать строку меню в панель инструментов и наоборот? 20. Как добавляются пользовательское меню или панель инструментов в ту или иную форму БД? Учебно-методическая литература: 1, 3, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
2.14. Создание базы данных учета продуктов в кладовой Задание для самостоятельного выполнения студентом: Создание базы данных учета продуктов в кладовой. Разработайте запрос, отображающий продукты, дата поставки которых попадает в определенный интервал, задаваемый пользователем. Результаты запроса отобразите в форме ленточного типа. С помощью запроса подведите итоги сумм продуктов по каждой группе товаров по видам фасовки. На основе данного запроса выведите отчет. Учебно-методическая литература: 1, 4, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	6

2.15. Информационные технологии в сфере общественного питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Обзор информационных систем калькуляции блюд. 2. Обзор информационных систем в сфере общественного питания. 3. Работа в программе «Калькуляция блюд». Учебно-методическая литература: 1, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	2
2.16. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью Задание для самостоятельного выполнения студентом: Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). Учебно-методическая литература: 1, 3, 5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Иванова, А. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебно-методическое пособие. Направления подготовки 44.03.01 Педагогическое образование, 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), уровень бакалавриата / А. В. Иванова, Т. А. Саркисян. — Сургут : Сургутский государственный педагогический университет, 2019. — 111 с.	http://www.iprbookshop.ru/89981.html
2	Основы информационных технологий : учебное пособие / С. В. Назаров, С. Н. Белоусова, И. А. Бессонова [и др.]. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 530 с.	http://www.iprbookshop.ru/89454.html
3	Пономарева, Т. Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Пономарева. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2016. — 270 с.	http://www.iprbookshop.ru/80416.html
Дополнительная литература		
4	Василькова, И. В. Основы информационных технологий в Microsoft Office 2010 : практикум / И. В. Василькова, Е. М. Васильков, Д. В. Романчик. — Минск : ТетраСистемс, 2012. — 143 с.	http://www.iprbookshop.ru/28169.html
5	Учебно-методическое пособие по курсу Информационные технологии / составители В. П. Соколов. — Москва : Московский технический университет связи и информатики, 2016. — 40 с.	http://www.iprbookshop.ru/61481.html
6	Мокрова, Н. В. Текстовый процессор Microsoft Office Word : практикум / Н. В. Мокрова. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 46 с.	http://www.iprbookshop.ru/77154.html

4.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование базы данных	Ссылка на ресурс
1	Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел. Информатика и информационные технологии»	https://habr.com/

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС				
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль			Промежуточная аттестация
	Проект	Тест	Задача	Зачет/Экзамен
ПК-9				
3.1 (ПК.9.1)		+		+
У.1 (ПК.9.2)			+	+
В.1 (ПК.9.3)	+			+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Автоматизированная обработка информации":

1. Тест

1. Выберите из нижеприведенного перечня технические средства информационных технологий:

1. Персональный компьютер, принтер, мультимедийные средства;
2. Принтер, мышь, сканер;
3. Монитор, системный блок;
4. Клавиатура.

2. Выберите из нижеприведенного перечня программные средства информационных технологий:

1. Драйвера;
2. Системные программы, прикладные программные средства;
3. Инструментальное программное обеспечение;
4. Утилиты

3. Как классифицируются сети в информационных технологиях?

1. Локальная, глобальная и региональная;
2. Глобальная и региональная;
3. Региональная и локальная.
4. Специальная.

4. Информационные технологии – это:

1. Система программных средств;
2. Комплекс технических средств;
3. Система методов сбора, накопления, хранения, поиска и обработки информации;
4. Нет правильного варианта ответа.

5. Информационные технологии для работы с текстовой информацией – это:

1. Электронный редактор;
2. Форматер;
3. Настольные издательские системы;
4. Текстовый редактор.

5. Какое из перечисленных устройств не является устройством ввода в информационных технологиях?

1. Мышь;
2. Сканер;

3. Принтер;
4. Клавиатура.

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Использование прикладных программ в профессиональной деятельности":

1. Задача

1. Создание таблицы калорийности и цены продуктов.
2. Создание таблицы цены продуктов.
3. Оформите калькуляционную карту по образцу (к колонке «Норма» установите числовой формат, к колонке «Цена» денежный формат)

Расчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда по формулам.

Формулы:

Сумма: = Норма x Цена

Общая стоимость: = Вставка – Функция – СУММ(F16: F22)

Рац. Процент к стоимости сырья: = Общая стоимость x 0,5

Продажная стоимость продукта: = Общая стоимость + Рац. Процент к стоимости сырья.

Продажная цена 1 блюда: = Продажная стоимость продукта / 10

Количество баллов: 5

2. Проект

Продумайте структуру и создайте таблицу для решения следующей задачи: Из одного грамма углеводов человек получает 4,1 ккал, из одного грамма жиров — 9,3 ккал, из одного грамма белков — 4,2 ккал.

Порция борща со свежей капустой содержит 3,6 г белков, 12 г жиров и 24 г углеводов.

Порция гуляша — 24,3 г белков, 24 г жиров, 7 г углеводов.

Порция картофеля с маслом — 2,7 г белков, 7 г жиров и 39 г углеводов.

Порция компота из свежих фруктов содержит 0,4 г белков, 36 г углеводов, не содержит жиров. Сколько энергии вы получите

1) из каждого блюда

2) из всего обеда?

Количество баллов: 10

3. Тест

1. Установите соответствие:

- а) Текстовый редактор
- б) Табличный процессор
- в) Редактор создания баз данных
- г) Редактор создания презентаций
- д) Графический редактор
- е) Редактор позволяющий создавать публикации, бюллетени, визитки, открытки и т.д.

1. Paint
2. Microsoft Power Point
3. Microsoft Word
4. Microsoft Access
5. Microsoft Publisher
6. Microsoft Excel

2. С помощью компьютера текстовую информацию можно:

- а) хранить, получать, обрабатывать;
- б) хранить;
- в) получать;
- г) обрабатывать.

3. Основными функциями текстового редактора являются:

- а) копирование, перемещение, уничтожение и сортировка фрагментов текста;
- б) создание, редактирование, сохранение, печать текстов;
- в) управление ресурсами ПК и процессами, использующими эти ресурсы при создании текста;
- г) автоматическая обработка информации, представленной в текстовых файлах.

4. Укажите, чем обозначены наименование строк на рабочем листе:

- а) Цифрами;
- б) Латинскими буквами;
- в) Русскими буквами;
- г) Латинскими буквами в сочетании с цифрами.

5. Электронная таблица – это:

- а) прикладная программа для обработки кодовых таблиц;
 - б) устройство компьютера, управляющая его ресурсами;
 - в) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;
 - г) системная программа, управляющая ресурсами компьютера при обработке таблиц.
- Количество баллов: 10

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГТТУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Этапы развития информационных технологий.
2. Виды информационных технологий.
3. Информационная технология обработки данных. Характеристика и назначение. Применение в профессиональной деятельности.
4. Информационная технология обработки данных. Характеристика и назначение. Применение в профессиональной деятельности.
5. Информационные системы.
6. Классификация информационных систем по сфере применения.
7. Классификация офисной техники. Характеристики, назначение, использование в профессиональной деятельности.
8. Технология обработки графической информации (растровая и векторная графика, форматы графических файлов, графические редакторы, системы автоматизированного проектирования).
9. Мультимедиа технологии (компьютерная презентация, этапы разработки презентации, способы задания переходов между слайдами).
10. Технологии обработки числовой информации (электронные таблицы, типовая структура интерфейса, формат ячеек, функции, графические возможности).
11. Справочно-информационные системы, характеристики, назначение, использование в профессиональной деятельности.
12. Технология обработки текстовой информации (форматы текстовых документов, назначение текстового процессора, основы создания и форматирования документа). Применение в профессиональной деятельности.
13. Система управления базой данных (понятие, назначение БД и СУБД). Использование в профессиональной деятельности.
14. Автоматизированные рабочие места. Примеры в профессиональной деятельности
15. Оборудование для автоматизации работ с информацией, относящейся к определенной профессиональной области.
16. Определение понятия «технология», информационная технология.
17. Определение понятия «наука», «технология», информационная технология.
18. Базы данных: основные понятия, классификация.
19. Перспективы ИТ в отрасли.
20. Растровые и векторные графические редакторы.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы

"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Тест

Тест это система стандартизированных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

5. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

6. Проект

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Развивающее обучение
2. Проектные технологии
3. Цифровые технологии обучения

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. компьютерный класс
3. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC
 - Inkscape - GNU GPL 2
 - GIMP - GNU GPL v3