

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

- формирование определённых ФГОС и учебным планом компетенций в рамках дисциплины "Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции", необходимых для решения соответствующих профессиональных задач и научных проблем;
- формирование компетенций, позволяющих использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- обеспечение подготовки соответствующего уровня по информационным технологиям контроля качества пищевого сырья и готовой продукции для изучения дисциплин профессионального цикла.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.04 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-4	Профессиональный иностранный язык Физиология питания
ОПК-4	Физиология питания

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-4	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Физиология питания Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Планирование и прогнозирование в общественном питании Профессиональный иностранный язык Производственная технологическая практика
ОПК-4	Оптимизация технологических процессов общественного питания Физиология питания Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

ПК-1	<p>Нанотехнологии в области производства продуктов питания</p> <p>Оптимизация технологических процессов общественного питания</p> <p>Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания</p> <p>Защита интеллектуальной собственности</p> <p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы</p> <p>Психология маркетинговой деятельности</p> <p>Проектирование предприятий общественного питания</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p> <p>Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>
------	---

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	<p><i>Знать:</i> современные коммуникационные технологии поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p><i>Владеть:</i> современными коммуникационными технологиями поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	<p><i>Знать:</i> коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами</p> <p><i>Уметь:</i> Выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования коммуникативного приемлемого стиля делового общения, вербальных и невербальных взаимодействий с партнерами</p>
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	<p><i>Знать:</i> стиль диалогического общения для сотрудничества в коммуникации общения</p> <p><i>Уметь:</i> использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками диалогического общения для сотрудничества в коммуникации общения</p>
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	<p><i>Знать:</i> методы моделирования в производстве продукции питания</p> <p><i>Уметь:</i> Обосновывать и реализовывать методы моделирования в производстве продукции питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками обоснования и реализации методов моделирования в производстве продукции питания</p>

<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p><i>Знать:</i> принципы проектирование технологических процессов в производстве продукции питания <i>Уметь:</i> Осуществлять проектирование технологических процессов в производстве продукции питания <i>Владеть:</i> навыками проектирования технологических процессов в производстве продукции питания</p>
	<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p><i>Знать:</i> методы эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания <i>Уметь:</i> Критически оценивать эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания <i>Владеть:</i> навыками оценки эффективности использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>

ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p><i>Знать:</i> новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>
--	--	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.04 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	
Лабораторные работы (ЛР)	16		16	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		74		74
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	34	74	34	74

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Основные сведения об информационных технологиях и автоматизированных информационных системах	1	8	8					21	16		УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ПК-1 .1, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
Тема 2. Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции, управления предприятиями общественного питания.	1	8	8					21	16		УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ПК-1 .1, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
Контактная работа	1	16	16							2	x
Самостоятельная работа	1							42	32		x
Объем дисциплины в семестре	1	16	16					42	32	2	x
Всего по дисциплине		16	16					42	32	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

ИДЗ и контрольные работы не предусмотрены рабочей программой дисциплины

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы

1	<p>Основные сведения об информационных технологиях и автоматизированных информационных системах</p>	<p>1. Понятие об информационных технологиях (ИТ). Инструментарий информационных технологий. Составляющие информационных технологий.</p> <p>2. Возможности современных офисных технологий для использования в профессиональной деятельности, научных исследованиях.</p> <p>3. Автоматизированная информационная система (АИС). Структура АИС. Автоматизированная информационная технология как неотъемлемый компонент АИС. Функции автоматизированной информационной технологии.</p> <p>4. Классификация автоматизированных информационных технологий по различным признакам.</p>	21
---	---	--	----

2	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции, управления предприятиями общественного питания.	<p>5. Современные информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции, управления предприятиями общественного питания.</p> <p>6. Общие сведения о системах качества в соответствии с ИСО9000. Стандарты семейств ИСО9000. ИСО9000 и информатизация предприятий.</p> <p>7. Информационные системы контроля качества на предприятиях общественного питания. Определение. Требования. Архитектура. История развития.</p> <p>8. АИС сопровождения изделия или продукта на всех этапах его жизненного цикла. CALS технологии.</p> <p>Оптимизационные модели (задачи линейного программирования) контроля качества пищевого сырья и готовой продукции, управления предприятиями общественного питания. и компьютерные технологии их исследования с Excel.</p>	21
Всего			42

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Федотов, Г. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Г. В. Федотов. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-507-48045-6. (ЭБС «Лань»)

2. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «P7-Офис». Практикум / Б. А. Бурняшов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-507-47335-9. (ЭБС «Лань»)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Тюрин, И. В. Вычислительная техника и информационные технологии / И. В. Тюрин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 336 с. — ISBN 978-5-507-47314-4. (ЭБС «Лань»)

2. Алексеев, Д. С. Технологии интеллектуального анализа данных / Д. С. Алексеев, О. В. Щекочихин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-507-48763-9. (ЭБС «Лань»)

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Тематические и демонстрационные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

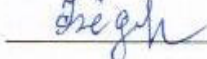
1. Консультант +.

2. Гарант.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.ф.-м.н.  Фёдоров Ю. И.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Информатики и прикладной математики, протокол № 6 от 26.01.24

Зав. кафедрой  Павлидис В.Д.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.24

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Васильев И.В.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.04 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции на _____ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Информатики и прикладной математики, протокол № _____ от _____ г.

Зав. кафедрой _____ Павлидис Виктория Дмитриевна