

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2023 14:23:51
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503baf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета факультета



А.И. Афанасьева

подпись

«*В.И. Завалишин*» 20 23г.

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе



С.И. Завалишин

Подпись

«*В.И. Завалишин*» 20 23г.

Кафедра экономики, анализа и информационных технологий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень)

бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Цифровые технологии в пищевой промышленности» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 13 от 15.06.2023г.

Зав.кафедрой, д.т.н., доцент

 А.В. Тиньгаев

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от «31» августа 2023 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
д.т.н., доцент

 А.В. Тиньгаев

Оглавление

1.	Цель и задачи освоения дисциплины	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4.	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	5
5.	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	5
6.	Тематический план изучения дисциплины	6
7.	Образовательные технологии	11
8.	Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	11
9.	Ресурсное обеспечение	11
9.1.	Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	11
9.2.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	12
9.3.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
9.4.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	12
9.5.	Описание материально-технической базы	12
10.	Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины	13
	Приложения	15

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – состоит в изучении теоретических и практических основ цифровых технологий и приобретение навыков и умений в использовании теории управления для решения научных и практических задач, возникающих при автоматизации производственных процессов.

Задачи дисциплины «Цифровые технологии в пищевой промышленности»:

1. освоение теоретических, методических и технологических основ современных информационных технологий;
2. изучение базовых понятий информационной технологии, структуры и состава фаз информационного процесса, позволяющих решать задачи профессиональной деятельности по формализации прикладных задач и процессов информационных систем;
3. формирование навыков работы за компьютером в среде инструментальных средств реализации информационно-коммуникационных технологий;
4. освоение современных тенденций развития теории и практики цифровых технологий АПК.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Цифровые технологии в пищевой промышленности» является дисциплиной части, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

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

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: информатика, технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности, инженерная графика, автоматизированные системы управления технологиями производства.

Перечень последующих изучаемых дисциплин: основы технического регулирования в пищевой промышленности, управление качеством и безопасностью продукции, технологическое оборудование.

4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Код и наименование компетенций (К), формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции	Перечень результатов обучения (дескрипторов-Д), формируемых дисциплиной
ОПК- 1 Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Принимает принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Знает основные принципы решения типовых задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий. Знает примеры применения цифровых технологий для решения стандартных задач производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Знает характеристику различных цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности в области производства, хранения и переработки. Умеет применять цифровые технологии для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи. Умеет находить и анализировать информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований. Владеет навыками применять информационные сервисы для выбора наилучшего варианта решения профессиональной задачи. Владеет навыками -актуальными технологиями для поиска информации, необходимой для решения поставленной профессиональной задачи.
	ИД-2 _{ОПК-1} Использует принципы работы современных информационных технологий	Использует справочные материалы и современные технологии для разработки элементов хранения и переработки сельскохозяйственных культур. Обосновывает технологии переработки сельскохозяйственной продукции. Умеет использовать информационные задачи для выбора различных вариантов решения профессиональных задач. Умеет грамотно, логично, аргументированно формировать результаты решений поставленных профессиональных задач с использованием цифровых технологий в ходе выполнения проектной работы. Умеет оценивать последствия внедрения цифровых технологий в АПК. Владеет подходами к использованию

		информационных сервисов для решения профессиональной задачи. Владеет цифровыми и информационно-коммуникационными технологиями для решения профессиональных задач в агропромышленной сфере: в области производства, хранения и переработки.
	ИД-З _{ОПК-1} Применяет на производстве принципы работы современных информационных технологий	Знает виды современных информационных сервисов. Знает направления и перспективы цифровой трансформации АПК. Знает системы поддержки принятия решений для решения профессиональных задач. Умеет решать типовые задачи профессиональной деятельности с помощью различных цифровых и информационно-коммуникационных технологий. Умеет решать стандартные задачи производства и переработки сельскохозяйственной продукции с помощью цифровых технологий и сервисов -применять на практике цифровые и информационно-коммуникационных. Владеет навыками технологии для решения профессиональных задач в агропромышленной сфере: в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.
ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	ИД-З _{ПК-3} Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности	Знает место АСУ ТП в интегрированной автоматизированной системе управления; Знает технологические линии и процессы в переработке продукции животного происхождения. Умеет использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. Владеет настройкой средства механизации и автоматизации технологических процессов и другими специализированными средствами. Знает информационно-коммуникационные технологии в обработки экспериментальных данных Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии при обработке экспериментальных данных Применяет информационно-коммуникационные технологии для обработки экспериментальных данных

5. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются

рабочим учебным планом (табл. 2)

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам

Вид занятий	Очное			Заочное		
	Всего	Сем. 6		Всего	в т.ч. по семестрам	
1. Аудиторные занятия, часов, всего	36	36		8	8	-
в том числе						
1.1. Лекции	18	18		4	4	-
1.2. Лабораторные работы	16	16		4	4	-
1.3. Практические (семинарские) занятия				-	-	-
2. Контактная работа	36	36		8	8	-
3. Самостоятельная работа, часов, всего	36	36		64	64	-
в том числе						
3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)				-	-	-
3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)				-	-	-
3.3. Контрольная работа				20	20	-
3.4. Промежуточная аттестация (подготовка и сдача зачета)	9	9		4	4	-
4. Промежуточная аттестация (подготовка и сдача экзамена)				-	-	-
Итого часов (стр. 2 + стр. 3+стр.4)	72	72		72	72	-
Форма промежуточной аттестации	3	3		3	3	-
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2		2	2	-

*З – зачет, Э – экзамен, ЗО – зачет с оценкой

6. Тематический план изучения дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма Текущего контроля	Код компетенции
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа		
Теоретические основы цифровых технологий	Введение. Этапы развития информационных технологий. Платформы информационных систем. Классификация информационных технологий. Цифровые технологии и концепции их использования.	2	0		2/6	УО	ОПК-1, ПК-3
Электронный офис	Офисные задачи. Электронный офис. Состав электронного офиса. Виртуальный офис. Структура. Облачные технологии. ИТ электронного офиса. Оптимизация рационов с применением автоматизированного рабочего места.	2	2		2/6	УО, ЛР	ОПК-1, ПК-3
Электронный документооборот в организации	Электронный документооборот в организации. Системы управления электронным документооборотом. Принципы построения электронного документооборота. Классификация систем электронного документооборота. Архитектура. Тип баз данных, используемый системой. Технология работы с электронным документом.	2/1	2		4/6	УО, ЛР	ОПК-1, ПК-3
Распределенные базы данных	Основные понятия и классификация систем управления базами данных. Модели организации данных. Распределенная БД. Основные принципы создания и функционирования БД. Технология «представлений».	2/1	42		4/6	УО, ЛР	ОПК-1, ПК-3
Экспертные системы и базы знаний	Экспертная система. Структура ЭС. Виды ЭС. База знаний. Инструментальные средства. Языки программирования. Среды программирования. Пустые ЭС (оболочки). Инженерия знаний. Этапы построения базы знаний. Экспертная система: Болезни животных.	4/2	4/2		6/6	УО, ЛР	ОПК-1, ПК-3

Защита информации в автоматизированных информационных системах	Безопасность ИС. Угрозы ИС. Природа возникновения угрозы ИС. Системы защиты. Электронная цифровая подпись.	2/1	0		2/6	УО	ОПК-1, ПК-3
Применение цифровых технологий в агропромышленном комплексе	Умная теплица, умная ферма, умное землепользование, умный сад. Автоматизированные системы управления технологическими процессами.	2	4		7/4	УО, ЛР	ОПК-1, ПК-3
	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)				20		
	Подготовка к зачетам				9/4		
	Всего	16/4	16/4		36/64		

* - в числителе очное, знаменателе - заочное

защита лабораторной работы (ЛР); выполнение контрольной работы (К), расчетно-графической работы (РГР), домашнего задания (ДЗ); написание реферата (Р), эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); выполнение индивидуального задания (ИЗ); выполнение аудиторной контрольной работы (АКР), устный опрос (УО), письменный опрос (ПО), домашнее задание (ДЗ), собеседование (С) и т.д.

Таблица 4 –Темы лабораторных работ

№	Наименование темы	Количество часов
1	Облачные технологии. ИТ электронного офиса. Оптимизация рационов с применением автоматизированного рабочего места.	2
2	Электронный документооборот в организации. Технология работы с электронным документом.	2
3	Разработка и работа в СУБД для технологически процессов.	4/2
4	Экспертная система. Экспертная система	4/2
5	Автоматизированные системы управления технологическими процессами.	4

* - в числителе очное, знаменателе - заочное

Таблица 5 –Темы практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы	Количество часов
	Не предусмотрены учебным планом	

* - в числителе очное, знаменателе - заочное

Таблица 6 - Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№ п/п	Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Выполнение самостоятельных заданий на лабораторных занятиях	8/4	Устный опрос, лабораторная работа	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
	Подготовка к аудиторным занятиям	15/8	Устный опрос.	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
2	Подготовка к коллоквиумам	4	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
3	Подготовка контрольной работы для заочного обучения	20	Представление текста контрольной работы и его защита	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
4	Самостоятельное изучение разделов для заочного обучения	28	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
5	Подготовка к зачету	9/4	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
Итого часов		36/64		

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7. Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

№	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
	-	Не предусмотрены учебным планом	-
Итого:			-

* - в числителе очное, знаменателе – заочное

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств по дисциплине «Цифровые технологии в пищевой промышленности» приведен в отдельном документе.

9. Ресурсное обеспечение

9.1.Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

9.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Тиньгаев А. В. Цифровые технологии в пищевой промышленности : учебное пособие / А. В. Тиньгаев, А. М. Дьяков, Л. А. Малютина ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 70 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
2. Цифровые технологии и системы управления сельскохозяйственным производством : аналитический обзор / Д. С. Буклагин, Н. П. Мишуков, В. Ф. Федоренко [и др.]. - Москва : ФГБНУ "Росинформагротех", 2021. - 88 с. - ISBN 978-5-7367-1658-6. - Текст : непосредственный.
3. Информатика и цифровые технологии. Текстовый процессор : учебное пособие / сост. О. Т. Обенко. - пос. Караваево : КГСХА, 2021. - 60 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/251954>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.
4. Использование цифровых технологий в АПК. Компьютерные сети. Информационная безопасность : учебно-практическое пособие / И. А. Черенкова, И. В. Кутликова, М. В. Новиков, В. В. Степанишин. - Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. - 128 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/331406>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-4443-0255-2. - Текст : электронный.
5. Кирилова О.В. Информационные технологии в цифровой экономике сельского хозяйства : учебное пособие / О. В. Кирилова. - Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2022. - 119 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/302678>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.
6. Филинская О.В. Информационные технологии в животноводстве : практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.02.02. "Зоотехния" / О. В. Филинская. - Ярославль : ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019. - 58 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/172587>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.
7. Хливненко Л.В. Практика нейросетевого моделирования : учебное пособие для вузов / Л. В. Хливненко, Ф. А. Пятакович. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 200 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/310190>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-507-46448-7. - Текст : электронный.
8. Грибов Н.В. Системы числового программного управления и программирование обработки : учебное пособие / Н. В. Грибов, О. В. Миловзоров. - Рязань : РГРТУ, 2022. - 48 с.

- URL: <https://e.lanbook.com/book/310514>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.

9. Музипов Х.Н. Программно-технические комплексы автоматизированных систем управления / Х. Н. Музипов. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 164 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/215717>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-507-44103-7 : ~Б. ц. - Текст : электронный.

10. Бочков А. П. Информационные системы управления экономическими объектами : учебник / А. П. Бочков, А. А. Графов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 160 с. - URL: 978-5-8114-3769-6. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-3769-6 : ~Б. ц. - Текст : электронный.

11. Пьявченко Т. А. Автоматизированные информационно-управляющие системы с применением SCADA-системы TRACE MODE : учебное пособие / Т. А. Пьявченко. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 336 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212153>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.

9.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

2. OpenOffice.org 3.0 GNU LESSER GENERAL PUBLIC LICENSE.

3. Microsoft Office 2010 Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level.

4. Trace Mode. Учебный договор.

5. Информационно-правовая система Консультант+. 16-с, Оказание информационных услуг с использованием экземпляров Систем Консультант Плюс на основе специального лицензионного программного обеспечения, ООО "Юридическая консалтинговая фирма "ЮРКОМП", 04.02.2015 г. П1 к № 0317100017715000002

6. Информационно-правовая система Гарант. №72/10-УЗ Договор о взаимном сотрудничестве. ООО «Гарант-Алтай» г. Барнаул, ул. Короленко, 45.

7. Крипто про 3.6. Доверенность № 2 от 01 января 2015 г. На право осуществлять обучение по программным продуктам компании «СКБ Контур».

8. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ

9.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОНТ – lib.rucont; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru

2. Федеральная служба государственной статистики : [сайт]. – URL: <http://www.gks.ru/>

12. Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

№ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
-------	--	-----------------------

347	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска), проектор
160	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (лабораторных и(или) практических), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, проведения практик	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска), набор демонстрационного оборудования. Компьютеры с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду АГАУ
245а, 245б гл. корпус	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	- Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
№ 511, корп.7б.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	- Компьютеры в комплекте с выходом в интернет

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1. Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине.

В процессе занятий лекционного типа:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- усваивать информацию, преподносимую лектором;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях практического (семинарского) или (лабораторного) типа.

2. Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных

задач.

При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы.

Подготовка к лабораторным занятиям преследует две основные цели: первое - повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе - углубление знаний по теме. Лабораторные занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков решения профессиональных задач. Они проходят с использованием стендов, методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины.

Завершающей частью лабораторной работы является оформление в рабочей тетради отчета. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного характера. Так при проведении лабораторной работы в состав отчета могут входить: краткое описание методики выполнения работы; схема лабораторной установки; необходимые расчеты по обработке полученной информации; анализ полученных данных и общее заключение (выводы).

Дополнительные и индивидуальные требования изложены в методических пособиях к каждой лабораторной работе.

3. Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы:

- самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме;
- изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные;
- уточнить основные понятия по изучаемой теме;
- выполнение заданных преподавателем заданий;
- делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу;
- развивать умение четко и ясно излагать свои мысли письменно (реферат) или устно (доклад).

4. Цель контрольной работы - проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, задачи, решённые на лабораторных занятиях, рекомендуемую литературу и др.

Приложение 1_к программе дисциплины
«Цифровые технологии в пищевой промышленности»

Аннотация дисциплины «Цифровые технологии в пищевой промышленности»

Цель дисциплины: состоит в изучении теоретических и практических основ цифровых технологий и приобретение навыков и умений в использовании теории управления для решения научных и практических задач, возникающих при автоматизации производственных процессов.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	ОПК-1 Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
2	ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

Вид занятий	Очное			Заочное		
	Всего	Сем. 6		Всего	в т.ч. по семестрам	
1. Аудиторные занятия, часов, всего	36	36		8	8	-
в том числе						
1.1. Лекции	18	18		4	4	-
1.2. Лабораторные работы	16	16		4	4	-
1.3. Практические (семинарские) занятия				-	-	-
2. Контактная работа	36	36		8	8	-
3. Самостоятельная работа, часов, всего	36	36		64	64	-
в том числе						
3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)				-	-	-
3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)				-	-	-
3.3. Контрольная работа				20	20	-
3.4. Промежуточная аттестация (подготовка и сдача зачета)	9	9		4	4	-
4. Промежуточная аттестация (подготовка и сдача экзамена)				-	-	-
Итого часов (стр. 2 + стр. 3+стр.4)	72	72		72	72	-
Форма промежуточной аттестации	3	3		3	3	-
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2		2	2	-

*З – зачет, Э – экзамен, ЗО – зачет с оценкой

Формы промежуточной аттестации: зачет

Перечень изучаемых разделов:

1. Теоретические основы цифровых технологий
2. Электронный офис
3. Электронный документооборот в организации
4. Распределенные базы данных
5. Экспертные системы и базы знаний
6. Защита информации в автоматизированных информационных системах
7. Применение цифровых технологий в агропромышленном комплексе

Приложение № 2
к программе дисциплины
«Цифровые технологии в
пищевой промышленности»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине

п/п	Библиографическое описание издания	Количество в библиотеке
1	Тиньгаев А. В. Цифровые технологии в АПК : учебное пособие / А. В. Тиньгаев, А. М. Дьяков, Л. А. Малюткина ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2021. - 70 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК библиотеки
2	Филинская О.В. Информационные технологии в животноводстве : практикум для обучающихся по направлению подготовки 36.02.02. "Зоотехния" / О. В. Филинская. - Ярославль : ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019. - 58 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/172587 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
3	Хливненко Л.В. Практика нейросетевого моделирования : учебное пособие для вузов / Л. В. Хливненко, Ф. А. Пятакович. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 200 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/310190 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-507-46448-7. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине

п/п	Библиографическое описание издания	Количество в библиотеке
1.	Цифровые технологии и системы управления сельскохозяйственным производством : аналитический обзор / Д. С. Буклагин, Н. П. Мишуров, В. Ф. Федоренко [и др.]. - Москва : ФГБНУ "Росинформагротех", 2021. - 88 с. - ISBN 978-5-7367-1658-6. - Текст : непосредственный.	ЭБС «Лань»
2.	Информатика и цифровые технологии. Текстовый процессор : учебное пособие / сост. О. Т. Обенко. - пос. Караваево : КГСХА, 2021. - 60 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/251954 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Составитель:

д.т.н., доцент

Список верен

Евг. Степанов
Должность: работник библиотеки

Алтайский государственный аграрный университет
БИБЛИОТЕКА

В.С.
подпись

А.В. Тиньгаев

И.О. Филинина