

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г. Жукова

«27» марта 2019 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

профессионального цикла

адаптированной образовательной

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией общих математических и естественнонаучных дисциплин

Председатель

 Д.Н. Карташов

Протокол № 5 от 25 марта 2019 г.

Составители: Карташов Д.Н., Кузмичева А.М, преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

### **Эксперты:**

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Сурайкина Э.Р., методист ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Карташов Д.Н., Кузмичева А.М, преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Карташов Д.Н., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Кузмичева А.М, преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

Береснева И.В., старший преподаватель кафедры естественнонаучных дисциплин ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 378.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

### 1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

-применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-основные понятия автоматизированной обработки информации;

-общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

-базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

-основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.

ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.

- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- Формируемые общие компетенции:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 31 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>93</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	44
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа	не предусмотрено
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	не предусмотрено
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)</b>	<b>31</b>
в том числе	
<i>самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)</i>	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Основные принципы, методы, средства и свойства информационных технологий</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 1.1. Информационные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Основные понятия и определения информационных систем, основные элементы и способы отображения объектов в них. Общие сведения о способах и средствах хранения, передачи и обработки информации в информационных системах	2	1
	2.	Назначение, состав, основные характеристики компьютера. Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Тема 1.2. Информационные технологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3.	Информационные технологии копирования и тиражирования информации. Основные способы копирования и тиражирования информации. Устройства и принципы их работы.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
<b>Тема 1.3. Этические и правовые нормы информационной деятельности людей. Информационная безопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4.	Информационная безопасность. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа.	2	1
	5.	Вирусы, классификация, защита. Антивирусные программы и их классификация, обновление.	2	1
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		-	



	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение специальной литературы, электронных ресурсов и подготовка реферата по вопросу: Классификация информационных технологий.	2	
<b>Раздел 2. Автоматизированные рабочие места (АРМ) их локальные и отраслевые сети 6</b>			
<b>Тема 2.1. Автоматизированные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	6. Назначение и основные сведения об автоматизированных системах их классификация. АСУ в агропромышленном комплексе.	2	1
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Тема 2.2. Автоматизированные рабочие места</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	7. АРМ, их определение, свойства, структура, функции и классификация. Автоматизированные рабочие места в профессиональной деятельности ветеринарного специалиста	2	1
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение специальной литературы, электронных ресурсов и подготовка реферата по вопросам: Основные понятия и определение автоматизированных систем.	2	2
<b>Раздел 3. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности. 51</b>			
<b>Тема 3.1. Программное обеспечение компьютеров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	8. Назначение, функции и классификация программного обеспечения компьютера. Операционные системы, их назначение, принцип работы, возможности. Состав прикладных программ общего назначения.	2	1
	Лабораторные занятия	-	

	Практические занятия	-		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
<b>Тема 3.2. Технологии создания и обработки текстовой информации MSWord</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	9.	Организация документа ТП Word. Система меню. Панель инструментов. Стили. Операции с таблицами. Гипертекстовая технология.	2	1
		Лабораторные занятия	-	
		Практические занятия	16	
	10.	ТП Word Организация нового документа. № 1	2	2
	11.	ТП Word Форматирование шрифтов, абзацев, использование стилей. № 2	2	2
	12.	ТП Word Создание и редактирование таблиц в Word. № 3	2	2
	13.	ТП Word Вставка различных объектов в документ. № 4	2	2
	14.	ТП Word Работа с окнами нескольких документов, применение гиперссылок. № 5	2	2
	15.	ТП Word Применение редактора формул. № 6	2	2
	16.	ТП Word Создание документа по профессии. № 7	2	2
	17.	ТП Word. Контрольное задание. № 8	2	2
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Изучение специальной литературы, электронных ресурсов и подготовка реферата по вопросам: Автоматизация работы с документами.	2	2
<b>Тема 3.3. Технология обработки табличной информации MS Excel</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Лабораторные занятия	-	
		Практические занятия	14	
	18.	ТП Excel. Ввод и форматирование данных. № 9	2	2
	19.	ТП Excel. Мастер функций. Использование статистических функций. № 10	2	2
	20.	ТП Excel. Мастер функций. Использование логических функций. № 11	2	2
	21.	ТП Excel. Графическая обработка данных. № 12	2	2
	22.	ТП Excel. Расчет прибыли предприятия. № 13	2	2
	23.	ТП Excel. Работа с данными, расположенными на разных листах. № 14	2	2
	24.	ТП Excel. Контрольное задание. № 15	2	2
		Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
<b>Тема 3.4. Система управления базами данных MS Access.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Лабораторные занятия	-	
		Практические занятия	8	
25.	Операции с данными в таблице в Access. № 16	2	2	

	26.	Операции с данными в таблице в Access. №17	2	2
	27.	Формирование запросов и отчетов в однотабличной БД. № 18	2	2
	28.	MS Access Самостоятельная работа. № 19	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение специальной литературы, электронных ресурсов и подготовка реферата по вопросам: Алгоритм создания баз данных		2	2
<b>Тема 3.5. Мастер презентаций MS Power Point</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	29	Создание презентации PowerPoint. Использование графических объектов, звуков фильмов в презентации PowerPoint. Добавление гиперссылок, создание и использование управляющих кнопок в PowerPoint. Создание произвольной презентации. Вставка данных из текстовых документов и графических файлов. № 20	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	<i>Изучение специальной литературы, электронных ресурсов и подготовка реферата по вопросам: Разработка плана презентации.</i>		3	3
<b>Раздел 4. Телекоммуникационные технологии. 24</b>				
<b>Тема 4.1. Технология передачи данных в компьютерных сетях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	30	Поиск профессионально значимой информации в сети Интернет. № 21	2	2
	31	Поиск профессионально значимой информации в сети Интернет. № 22	2	2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Изучение специальной литературы, электронных ресурсов и подготовка реферата по вопросам: Профессионально значимые информационные ресурсы. Защита информации в сети.</i>		20	
<b>ВСЕГО (часов):</b>			<b>93</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информационных технологий в профессиональной деятельности; лабораторий – не предусмотрено.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места – по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ЭВМ.

Технические средства обучения:

Аппаратные средства

- Персональный компьютер;
- Принтер;
- Проектор;
- Устройства для ввода информации и манипулирования экранными объектами—*клавиатура и мышь.*

Программные средства:

- Операционная система (графическая);
- Файловый менеджер (в составе операционной системы или др.);
- Антивирусная программа;
- Программа-архиватор;
- Интегрированное офисное приложение (ППО)

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие для сред. проф. обр. / Е. В. Михеева. – 13-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2014. – 384 с.
2. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. пособие для сред. проф. обр. / Е. В. Михеева. – 14-е изд., стереотип. – Москва : Академия, 2014. – 256 с.

Дополнительные источники:

3. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : практикум / Михеева Е.В. – 14-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. – 256 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81765>

Интернет-ресурсы:

4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

6. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.
7. Электронная библиотечная система Издательства «Перспективна Наука» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ с территории ИВМ.

### 3.3. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	10		
Компьютерные симуляции			10
Анализ конкретных ситуаций			12
Видеоуроки	14		

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b><u>уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</li> <li>– применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b><u>знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем.</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul>	<p>Практические работы.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование).</p>