

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.11.02 Цифровые технологии в профессиональной сфере

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

изучение программных средств и основных методов цифровой обработки информации с учетом цифровых трансформаций в АПК при решении аналитических и производственных задач; использование цифровых технологий при обработке производственной информации в компьютерных сетях и базах данных, в том числе с соблюдением основных требований информационной безопасности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии	знает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии владеет навыками владеть работой современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2 Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	знает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии владеет навыками навыками использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.3 Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox,	знает Использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента умеет применять облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и

		Яндекс Диск)	цифрового контента владеет навыками навыками применения облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента
ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья		знает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья умеет применять системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья владеет навыками системами мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.2 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.		знает принципы информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций умеет применять системы информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций владеет навыками навыками применения информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Цифровые технологии в профессиональной сфере» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в бсеместре(-ах).

Для освоения дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка

Инженерная и компьютерная графика

Прикладная механика

Безопасность жизнедеятельности

Математическое моделирование и обработка данных

Проектная деятельность

Информационные технологии Проектная деятельность

Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка

Инженерная и компьютерная графика

Прикладная механика

Безопасность жизнедеятельности

Математическое моделирование и обработка данных

Проектная деятельность

Информационные технологии Инженерная и компьютерная графика

Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка

Инженерная и компьютерная графика

Прикладная механика

Безопасность жизнедеятельности

Математическое моделирование и обработка данных

Проектная деятельность

Информационные технологии Прикладная механика

Освоение дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Научно-исследовательская работа

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
6	144/4	36	72		36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8	8				
практической подготовки		12	12		6		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
6	144/4			0.12			

3.1.	Электронные формы и интерфейсы в цифровом управлении	6	18	6	12	2			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-1.1, ПК-1.2
3.2.		6	54	18	36	18			ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-1.1, ПК-1.2
	Промежуточная аттестация	За							
	Итого		144	36	72	36			
	Итого		144	36	72	36			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Цифровые трансформации в архитектуре информационных систем		2/-
Цифровые трансформации в архитектуре информационных систем		8/-
Цифровой мониторинг производственных процессов в АПК		2/-
Электронные формы и интерфейсы в цифровом управлении		6/4
	Лекции	18/8
Итого		36

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Цифровые трансформации в архитектуре информационных		Пр	6/-/-

систем			
Цифровые трансформации в архитектуре информационных систем		Пр	2/-/-
Контрольная точка	КТ	Пр	2/-/-
Цифровой мониторинг производственных процессов в АПК		Пр	10/-/4
Контрольная точка	КТ 2	Пр	4/-/-
Электронные формы и интерфейсы в цифровом управлении		Пр	12/4/12
	Практики	Пр	36/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
	2
	2
	12
	2

CP

18

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной сфере» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной сфере».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Цифровые трансформации в архитектуре информационных систем.	Л1.1		
2	Цифровые трансформации в архитектуре информационных систем.	Л1.1		
3	Цифровой мониторинг производственных процессов в АПК.	Л1.1		
4	Электронные формы и интерфейсы в цифровом управлении.	Л1.1		
5	. СР	Л1.1		

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной сфере»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной сфере» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной сфере» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
6 семестр			
КТ 1	Тест		15
КТ 2	Тест		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
6 семестр			
КТ 1	Тест	15	15 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 85 % и выше; 12–14 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 70–84 %; 9–11 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 55–69 %; 6–8 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 44–54 %; 0–5 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 43 % и менее.

КТ 2	Тест	15	15 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 85 % и выше; 12–14 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 70–84 %; 9–11 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 55–69 %; 6–8 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 44–54 %; 0–5 баллов выставляется обучающемуся, если тестовые задания выполнены на 43 % и менее.
------	------	----	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной сфере» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и

несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере»

1. Понятие цифровых технологий и их роль в профессиональной сфере.
2. Цифровая трансформация предприятий пищевой промышленности.
3. Информационные системы в технологии бродильных производств и виноделии.
4. Автоматизированные системы управления технологическими процессами.
5. Цифровые инструменты контроля качества сырья и готовой продукции.
6. Датчики, контроллеры и измерительные системы в пищевом производстве.
7. Сбор, обработка и анализ технологических данных.
8. Электронный документооборот на предприятиях пищевой промышленности.
9. Программные средства моделирования технологических процессов.
10. Использование цифровых технологий при производстве вина, пива и других продуктов брожения.
11. Информационная безопасность цифровых производственных систем.
12. Риски внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности.
13. Применение цифровых платформ и баз данных в пищевой отрасли.
14. Цифровой мониторинг параметров технологического процесса.
15. Перспективы развития цифровых технологий в бродильных производствах и виноделии.
1. Цифровые технологии в профессиональной сфере пищевой промышленности.
2. Цифровая трансформация бродильных производств и виноделия.
3. Автоматизированные системы управления технологическими процессами в пищевой отрасли.
4. Информационные системы контроля качества продукции.
5. Применение цифровых технологий в производстве вина.

6. Применение цифровых технологий в производстве пива.
 7. Цифровой мониторинг параметров брожения.
 8. Датчики и измерительные системы в бродильных производствах.
 9. Программные средства моделирования технологических процессов.
 10. Электронный документооборот на предприятиях пищевой промышленности.
 11. Использование баз данных в профессиональной деятельности технолога.
 12. Информационная безопасность цифровых производственных систем.
 13. Риски внедрения цифровых технологий на пищевых предприятиях.
 14. Цифровые технологии контроля сырья и готовой продукции.
 15. Перспективы цифровизации бродильных производств и виноделия.
- Примерные вопросы для устного опроса:

1. Что понимается под цифровыми технологиями в профессиональной сфере?
2. Какую роль цифровые технологии играют в пищевой промышленности?
3. Что такое автоматизированная система управления технологическим процессом?
4. Какие цифровые инструменты применяются в бродильных производствах?
5. Как используются датчики и измерительные системы в виноделии?
6. Для чего применяется цифровой мониторинг параметров брожения?
7. Какие данные собираются в процессе производства продуктов брожения?
8. Как цифровые технологии помогают контролировать качество продукции?
9. Какие риски связаны с внедрением цифровых технологий на производстве?
10. Какие перспективы имеет цифровизация пищевой отрасли?

Примерные тестовые задания:

1. Цифровые технологии в профессиональной сфере применяются для:
 - а) автоматизации, сбора, обработки и анализа производственных данных;
 - б) полного отказа от контроля качества;
 - в) замены сырья в производстве;
 - г) исключения технологических процессов.

Правильный ответ: а.

2. Автоматизированная система управления технологическим процессом предназначена для:

- а) контроля и регулирования параметров производства;
- б) хранения бумажных журналов;
- в) ручной сортировки документов;
- г) замены готовой продукции.

Правильный ответ: а.

3. Датчики в бродильном производстве применяются для:

- а) измерения технологических параметров;
- б) оформления отчетов вручную;
- в) хранения готовой продукции;
- г) замены оборудования.

Правильный ответ: а.

4. Цифровой мониторинг параметров брожения позволяет:

- а) контролировать температуру, давление, кислотность и другие показатели;
- б) исключить технологический контроль;
- в) заменить сырье;
- г) отказаться от анализа данных.

Правильный ответ: а.

5. Информационная безопасность цифровых систем направлена на:

- а) защиту данных и предотвращение несанкционированного доступа;

- б) удаление производственной информации;
- в) отказ от программного обеспечения;
- г) отключение контроля качества.

Правильный ответ: а.

Примерные практические задания:

1. Составить схему применения цифровых технологий на предприятии бродильного производства.
2. Проанализировать использование датчиков для контроля параметров брожения.
3. Описать цифровую систему контроля качества готовой продукции.
4. Составить таблицу преимуществ и рисков цифровизации пищевого производства.
5. Предложить цифровые инструменты для автоматизации работы технолога.
6. Разработать схему сбора и анализа технологических данных.
7. Описать порядок электронного документооборота на предприятии пищевой промышленности.
8. Подготовить предложения по внедрению цифрового мониторинга в виноделии.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Капов С. Н., Бобрышов А. В., Петенев А. Н., Орлянский А. В., Орлянская И. А. Механизм OLE: технология встраивания объектов с использованием программных модулей MS Word:метод. указания к лабораторным работам по дисциплине «Цифровые технологии в агроинженерии» по направлению «Агроинженерия». - Ставрополь, 2023. - 2,50 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Шуваев А. В. Цифровые технологии в АПК : учебное пособие. Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2025. ЭБС Znanium.	https://znanium.ru/catalog/document?id=473013
2	Техника и технология бродильных производств : учебное пособие. Самара : СамГАУ, 2023. ЭБС Лань.	https://e.lanbook.com/book/392537
3	Биотехнология бродильных производств. Основы виноделия : учебник для СПО. ЭБС Лань.	https://e.lanbook.com/book/505430

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические и лабораторные занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические и лабораторные занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, защите практических работ, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, защиту практических работ, выполнения контрольных работ, написания тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитор или	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-------	---	-------------------	---

1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	302/НК	Оснащение: специализированная мебель на 343 посадочных места, трибуна для лектора – 1 шт., президиум – 1 шт., видеостена из 25 бесшовный ЖК дисплеев Mercury Full HD 55” ширина-5,1 м высота - 2,9 м , АРМ на основе Intel Core i3 , Монитор Dell 21.5", Клавиатура + мышь , Источник бесперебойного питания 650ВА, Монитор ЖК размер экрана: Dell 21.5", широкоформатная матрица VA с разрешением 1920×1080, отношением сторон 16:9 - 3шт.,микрофонная система Restmoment RX-812 -1шт, Restmoment RX-D58 микрофон делегата -4шт.,АМС настенный громкоговоритель мониторного типа - 6шт., DSPPA микшер-усилитель - 1шт., магнитно-маркерная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
		422/НК	Оснащение: специализированная мебель на 38 посадочных мест, стол преподавателя – 1 шт., Sharp 70" Информационный ЖК-дисплей – 1 шт., АРМ на основе Intel Core i3 , Монитор Philips 23", Клавиатура + мышь - 25шт., магнитно-маркерная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

		213/НК библио тека	Специализированная мебель на 35 посадочных мест, дисплей - 1 шт., принтер ч/б - 2 шт., МФУ ч/б - 2 шт., сканер - 2 шт., открытый доступ к фонду справочной, краеведческой литературы, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ к российским и международным ресурсам и базам данных, доступ к электронно-библиотечным системам, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. Открытый доступ к фонду справочной и краеведческой литературы.
--	--	--------------------------	--

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

_____ проф. , д.э.н. Шуваев А.В.

Рецензенты

_____ доц. , к.т.н. Шлаев Д.В.

Рабочая программа дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере» рассмотрена на заседании Кафедры информационных систем протокол № 9 от 07.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой _____ Хабаров Алексей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной сфере» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 2 от 08.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП _____