

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.05.2024 16:13
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Тюменский государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

«31» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Образовательная программа "Биотехнология пищевых производств и
технология функциональных продуктов"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2024


При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «31» мая 2024 г. Протокол № 14

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «31» мая 2024 г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. Протокол № 8

Председатель методической комиссии института



С.М. Каюгина

Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»

Директор института:



Н. Н. Устинов

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор 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	ИД-2 опк-1 Использует информационные технологии цифровой экономики в решении профессиональных задач	Знать: сущность и значение информационных технологий, используемых в сфере производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: применять цифровые технологии в решении профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности; Владеть: навыками использования программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 (обязательная часть). Предшествующей дисциплиной является «Информатика и цифровые технологии».

«**Цифровые технологии в профессиональной деятельности**» является предшествующей для дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология макаронных изделий».

Дисциплина изучается на четвертом курсе, в 7 семестре по очной форме обучения, на пятом курсе в 9 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы

Вид учебной работы	Очная форма обучения Семестр 7	Заочная форма обучения Семестр 9
Аудиторные занятия (всего)	64	12
В том числе:		
Лекционного типа	32	6
Семинарского типа	32	6
Самостоятельная работа (всего)	24	96
В том числе:		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	16	72
Самостоятельное изучение тем и разделов учебной дисциплины	8	
Контроль самостоятельной работы	20	-
Контрольная работа	-	24
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость	час	108
	зач. ед.	3
		108
		3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.	Экономическая сущность цифровых технологий в профессиональной деятельности. Роль и значение учета в информационной системе предприятия. Виды цифровых технологий. Экономическая сущность, цель и содержание цифровых технологий. Основные задачи цифровых технологий. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности.
2	Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Системы анализа больших данных. Инновационные технологии пищевых продуктов, пищевых добавок и биологически активных веществ. Ресурсосберегающие технологии вторичных ресурсов и отходов перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса. Создание искусственной пищи.

1	2	3
3	Направления цифровых технологий в пищевом производстве	Роботизация пищевой промышленности на производстве продуктов питания. Дополненная реальность. Машинное зрение. Применение искусственного интеллекта в логистике. Умная упаковка, датчики качества продукции и RFID-метки. 3D-принтер для печати продуктов. Контроль производства хлебобулочных изделий с использованием прикладных программных продуктов.

4.2 Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	КСР	Всего час.
1	Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.	8	8	8	6	30
2	Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	12	12	8	6	38
3	Направления цифровых технологий в пищевом производстве	12	12	8	8	40
Всего часов:		32	32	24	20	108

Заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего час.
1	Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.	2	2	32	36
2	Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	2	2	32	36
3	Направления цифровых технологий в пищевом производстве	2	2	32	36
Всего часов:		6	6	96	108

4.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела	Тематика практических занятий	Трудоемкость, (час)	
			очная	заочная
1	1	Основные понятия, определения и термины по ГОСТ 15971-90 «Системы обработки информации. Термины и определения».	4	-
2	1	Обработка текстовой информации. Обработка числовой информации. Обработка графической информации	4	-
3	2	Изучение компьютерных программ для технологов предприятий пищевой промышленности и общественного питания: «Технолог-кулинар», «Технолог-кондитер», «Технолог-хлебопёк»	4	-
4	2	Контроль параметров технологических процессов с помощью компонентов системы Statistica	4	-
5	2	Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях.	4	2
6	3	Использование умной упаковки в производстве продуктов питания	4	2
7	3	Применение искусственного интеллекта в цепи поставок сырья и готовой продукции	4	2
8	3	Искусственные продукты питания - новые тенденции в пищевых технологиях	4	
Всего:			32	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тип самостоятельной работы	Текущий контроль		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	16	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	8		тестирование или собеседование
Контрольная работа	-	24	защита контрольной работы
Всего часов на СР:	24	96	
Всего часов на КСР:	20	-	

5.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению контрольных работ по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» /Автор-составитель: Шевелева Т.Л.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2020 - 21 с. [Электронный ресурс]

5.2 Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Базовые и прикладные информационные технологии.
2. Технология обработки текстовой информации.
3. Технология обработки числовой информации.
4. Технология хранения, поиска и сортировки информации.
5. Создание, редактирование объектов средствами презентаций
6. Создание презентации по специальности.
7. Основы обеспечения информационной безопасности.
8. Применение инновационных технологий на пищевых предприятиях.
9. Цифровые технологии для пищевой промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.

5.3 Темы рефератов - не выделены часы на реферат из СР

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-1	ИД-2 опк-1 Использует информационные технологии цифровой экономики в решении профессиональных задач	Знать: сущность и значение информационных технологий, используемых в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;	Тест
		Уметь: применять цифровые технологии в решении профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности;	Тест
		Владеть: навыками использования программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Тест

6.2 Шкала оценивания зачета

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
Менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

Основная литература

1. Ниматулаев, М.М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / М.М. Ниматулаев ; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022 - 250 с. - ЭБС Знаниум. - URL:<http://znanium.com/catalog/document?id=363412>. – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-016545-5. – ISBN 978-5-16-108829-6.

2. Информационные системы и цифровые технологии. В двух частях. Часть первая : учебное пособие / В.В. Трофимов, М.И. Барабанова, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021 - 253 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=375739>. – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-109479-2.

Дополнительная литература

3. Информационные системы и цифровые технологии. Практикум. Часть 2 : учебное пособие / под ред. В.В. Трофимова, Т.А. Макачук ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021 - 217с. - ЭБС Знаниум. - URL:<http://znanium.com/catalog/document?id=379897>. – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-109676-5

4. Информационные системы и цифровые технологии. Практикум. Часть 1 : Учебное пособие / В.В. Трофимов, Т.А. Марчук, М.И. Барабанова, А.К. Сотавов [и др.] ; Санкт-

Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021 - 212 с. - ЭБС Знаниум. - URL:<http://znanium.com/catalog/document?id=378608>. – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-109660-4.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

"Интернет"

1. <http://www.publishing-vak.ru/file/archive-economy-2023-3/d7-kuznetsov.pdf>
2. https://www.who.int/docs/default-source/resources/digitalization-food-safety-and-trade-ru.pdf?sfvrsn=37be3d73_2
3. <https://creativeconomy.ru/lib/110502>
4. <https://info.csb.com/hubfs/privat/Elena%20Inshakova/Marketingunterlagen/CSB%20Digitalisierungsstudie%202018%20-%20RU.pdf>
5. <https://rosinformagrotech.ru/data/elektronnye-kopii-izdanij/normativnye-dokumenty-spravochniki-katalogi-i-dr/send/66-normativnye-dokumenty-spravochniki-katalogi/1449-tsifrovaya-transformatsiya-pishchevoj-i-pererabatyvayushchej-promyshlennosti-2020>
6. www.agris.ru Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «Агрис»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Тюмень, ГАУ СЗ, 2020 – 18 с.. [Электронный ресурс]

10. Перечень информационных технологий

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional
3. Компас 3D v18.0
4. AutoCAD 18

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий по дисциплине «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» используются:

1. Специализированная аудитория 4-214, оборудованная мультимедийной аппаратурой, компьютерами и программным обеспечением.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов,

составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для направления подготовки


19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Образовательная программа "Биотехнология пищевых производств и
технология функциональных продуктов"

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Т.Л. Шевелева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 7 от « 31 » мая 2024 г.

Заведующий кафедрой  Г.А. Дорн

Тюмень, 2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ и иные материалы оценки знаний, умений, навыков
и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в
процессе освоения дисциплины
«Цифровые технологии в профессиональной деятельности»

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
<p>ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>Знать: сущность и значение информационных технологий, используемых в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие «цифровизация» 3. Понятие и классификация информационных систем. 4. Автоматизированные информационные системы, общие принципы их формирования функционирования. 5. Характеристика понятия «информационные технологии». 6. Современные системы телекоммуникации и способы передачи данных по ним. 7. Роботизация в пищевой промышленности. 10. Основные проблемы, связанные с использованием роботов в пищевой промышленности.
<p>ИД-1ОПК-4 Применяет основные принципы организации производства и обеспечивает технологический контроль при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p align="center">Задания (формирование умений и навыков)</p> <p>Уметь: применять цифровые технологии в решении профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>Владеть: навыками использования программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологии Big Data. 2. Дополненная реальность. 3. Системы машинного зрения. 4. Применение искусственного интеллекта в логистике. 5. Умная упаковка. 6. Датчики качества продукции и RFID-метки. 7. Применение 3D-принтеров для печати пищевых продуктов. 8. Контроль производства хлебобулочных изделий с использованием прикладных программных продуктов. 9. Создание искусственной пищи 10. Новые тенденции в пищевых технологиях.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
ИНЖЕНЕРНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра Технологии продуктов питания

Учебная дисциплина

Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ №1

1. Характеристика понятия «информационные технологии».
2. Применение 3D-принтеров для печати пищевых продуктов.

Составил: _____ / Шевелева Т.Л. / «___» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ / Дорн Г.А. / «___» _____ 20__ г.

Критерии оценки зачета:

Промежуточная аттестация – зачет, проводится в виде устного опроса с применением зачетных билетов. В структуре билета два основных вопроса. Ответ на каждый вопрос билета оценивается отдельно.

Шкала оценивания устного зачета

Критерии оценивания	Результат
Знание материала, владение специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, демонстрации мышления	зачтено
Нет ответа на вопросы билета, отсутствует владение терминологией по дисциплине, мышление, отсутствие ответов на дополнительные вопросы по программе	не зачтено

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

1. Цифровые технологии изменяющие мир – это
2. Цифровые технологии не используются:
3. Цифровая трансформация – это
4. Недостатки цифровых технологий:
5. Цифровые технологии будущего:
6. Интернет вещей – это
7. Три механизма воздействия на компании, население и правительство для развития цифровых технологий (исключите неверный вариант):

8. Цифровые технологии могут дать человеку
9. Преимущества цифровых технологий:
10. Виды цифровых технологий:
11. Где не применяется бесконтактная дистанционная идентификация (RFID-маркировка)?
12. Технологии виртуальной реальности позволяют интегрировать информацию с объектами реального мира в форме текста, а технологии дополненной реальности позволяют погрузить человека в иммерсивный виртуальный мир, так ли это:
13. Процесс внедрения организацией цифровых технологий, сопровождаемый оптимизацией системы управления основными технологическими процессами:
14. Персональные данные – это...
15. Увеличение скорости обмена информацией и ее применения требует повышения
16. Какой из вариантов не говорит о недостатках мобильной передачи данных
17. основополагающим элементом построения базы данных является:
18. Базы данных — это:
19. На каких предприятиях пищевой промышленности не используются роботы?
20. Искусственный интеллект:
21. Информационные технологии это-
22. Сдерживающим факторам развития цифровых технологий...
23. Цифровая трансформация — это не просто эволюция ИТ, а целостное изменение бизнеса, затрагивающее всю организацию, так ли это:
24. Уровень цифровой трансформации предприятий:
25. Определяющим фактором цифровой трансформации является:
26. Какие преимущества предоставляют цифровые технологии по сравнению с традиционными форматами ведения экономической деятельности?
27. В рамках технологии больших данных развивается направление аналитики.
К какому из ее разделов Вы отнесете раздел «Возможно Вы их знаете» в сети Facebook?
28. Какая из технологий цифровой экономики ориентирована на формирование децентрализованных хранилищ данных?
29. Какой термин области криптовалют позаимствовала в сельском хозяйстве?
30. Какие действия можно на сегодняшний день законно делать с криптовалютой в Российской Федерации?

Процедура оценивания:

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется

индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
Менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

Формируются результаты обучения:

Уметь: применять цифровые технологии в решении профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности;

Владеть: навыками использования программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Искусственный интеллект в пищевом производстве
2. Интернет вещей
3. Роботы в кондитерской промышленности.
4. Государственное регулирование цифровизации.
5. Использование 3D-принтеров для печати пищевых продуктов.
6. Технологии Big Data.
7. Коммуникационные технологии для автоматизированных производств.

4 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используются для текущего контроля знаний

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование пятибалльной оценки. Тестирование проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает до 10-15 вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 30 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания:

% выполнения задания	Результат
50-100	зачтено
Менее 50	не зачтено

5 КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Задание для выполнения контрольной работы «Мультимедийная презентация» по темам, приведенным ниже.

Темы контрольных работ

1. Интеллект вещей.
2. Искусственный интеллект.
3. Технология «Блокчейн».
4. Беспилотные устройства.
5. Виртуальная и дополненная реальность.
6. Роботы в пищевой промышленности.
7. Большие данные.
8. Цифровые технологии в управлении.
9. Суперкомпьютерные технологии.
10. Компьютерный инжиниринг.
11. Промышленный интернет.
12. Компоненты робототехники (промышленные роботы).
13. Технологии беспроводной связи.
14. Технологии виртуальной реальности.
15. Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации.
16. Применение технологии цифровых двойников: характеристика, типы и преимущества.
17. Примеры цифровизации пищевой промышленности на современных предприятиях РФ и за рубежом.
18. Информационные системы управления: понятие, назначение, принципы построения.
19. Системы управления электронным документооборотом.
20. Правовые информационные системы.

Задание: провести презентацию на любую тему, выбранную студентом из списка, разработанную при помощи Microsoft Power Point.

Методические указания по подготовке:

1. Проект-презентация готовится в свободном стиле. Презентация должна содержать 20-30 слайдов.
2. В ходе выступления студент должен раскрыть результаты применения цифровых технологий для решения профессиональных задач.
3. Длительность выступления составляет не более 10 минут. За время выступления студент должен осветить все слайды мультимедийной презентации.

4. В ходе выступления и демонстрации мультимедийной презентации студенту необходимо проявить знания цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в пищевом производстве, дать характеристику объекта исследования, принципов проведения публичных выступлений, особенностей формирования структуры презентации.

5. После выступления преподаватель и другие студенты задают вопросы по результатам практического применения цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачтено/не зачтено».

В состав контрольной работы входит выполнение мультимедийной презентации на любую тему, выбранную студентом из списка приведенных тем.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Оценка «зачтено» выставляется в случае, если работа выполнена по своей теме, допущены несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы, иллюстрации, приведен список использованной литературы и (или) ссылки на интернет-источники.

Оценка «не зачтено» выставляется в случае, если работа выполнена не по своей теме, допущены существенные ошибки, нет списка использованной литературы и (или) ссылки на интернет-источники, а также если презентация взята в готовом виде из базы сети Интернет.

Критерии оценки контрольной работы:

- «зачтено» - если работа выполнена по своей теме, допущены несущественные ошибки, приведены рисунки, таблицы, иллюстрации, приведен список использованной литературы и (или) ссылки на интернет-источники.

- «не зачтено» - если работа выполнена не по своей теме, допущены существенные ошибки, нет списка использованной литературы и (или) ссылки на интернет-источники, а также если презентация взята в готовом виде из базы сети Интернет.