

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:46:45  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«31» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

## ИНФОРМАТИКА

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 1, 2 курса очной (1 курса заочной) формы обучения

Составитель:

к.в.н., доц. Ушаков С.И.

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Информатика

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

формирование представлений о роли ЭВМ не только как средства обработки информации, но и как составляющей новой интеллектуальной реальности, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

- способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

Задачами освоения дисциплины является обеспечение:

- знания математических основ информатики, методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- умения использовать вычислительную технику и программное обеспечение применительно к профессиональной деятельности;
- владения основными навыками работы в специализированных пакетах прикладных программ;

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Информатика» включена в блок базовой части Дисциплины, формирующие ОПК компетенции учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

## 4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 6 зачетных единиц, 216 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 37 часов, практические занятия 37 часов, **самостоятельная работа:** 115 часов. + 27 час. (контроль).

Заочная форма обучения: 6 зачетных единиц, 216 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 4 часов, практические занятия 14 часов, **самостоятельная работа:** 185 часов. + 13 час. (контроль)

**По переходному плану заочная форма обучения: 9 зачетных единицы, 324 академических часов, в том числе контактная работа:** лекции 4 часов, практические занятия 16 часов, **самостоятельная работа: 291 часов. +13 час. (контроль).**

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием	<b>ВЛАДЕТЬ:</b> основными навыками работы в специализированных пакетах прикладных программ; выработать особый стиль мышления при работе с использованием ЭВМ, сформировать информационную культуру, которая предполагает интеллектуальную свободу в выборе средств для решения поставленных задач. <b>УМЕТЬ:</b> использовать вычислительную технику и программное обеспечение применительно к профессиональной деятельности;

информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).	<b>ЗНАТЬ:</b> математические основы информатики, методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
--	--

**6. Форма промежуточной аттестации**

Очная форма: экзамен в 3-ем семестре, зачет во 2-ом семестре;

Заочная форма: экзамен во 2-ом семестре, зачет на 1-ом курсе.

По переходному плану заочная форма: экзамен на 1-ом курсе, зачет на 1 курсе.

**7. Язык преподавания русский.**