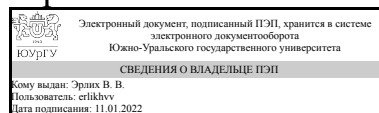


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



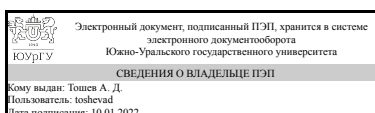
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.О.25** Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании  
**для направления 19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания  
**уровень** Бакалавриат  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

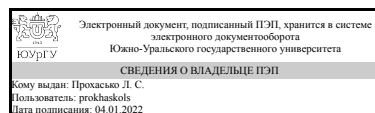
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

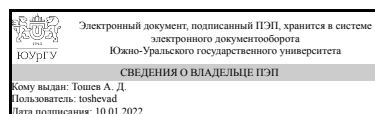
Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



Л. С. Прохасько

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: – освоение системы базовых знаний и информационных ресурсов в области цифровых технологий и автоматизированных систем обработки информации для общественного питания; – приобретение опыта использования информационных технологий в профессиональной практике для личностного развития, самообразования, совершенствования и повышения квалификации в профессиональной деятельности. Задачи дисциплины: – формирование знаний о существующих информационных технологиях и интеллектуальных системах в общественном питании; – обучение приемам работы с современными программами, сервисами и информационными ресурсами, необходимыми в профессиональной деятельности.

## Краткое содержание дисциплины

Для обеспечения устойчивости и конкурентоспособности в современных экономических условиях практически все отрасли экономики проходят через процесс цифровой трансформации. Гармоничное развитие индустрии питания также невозможно без активного внедрения этого процесса. Поэтому в образовательную программу подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» входит дисциплина «Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании». Процесс изучения дисциплины «Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании» направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-1, в результате освоения которой студент должен обладать способностью понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности: –знать: методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания; – уметь: использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий; – иметь практический опыт: самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом. Также в результате освоения данной дисциплины бакалавр получает знания о специальных базовых системных программных продуктах и пакетах прикладных программ для сферы общественного питания, приобретает навыки работы с различными видами специализированного программного обеспечения в области профессиональной деятельности: системами управления базами данных (методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации), профессиональными программами.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
---	---

<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания          Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий          Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;</p>
--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.14 Информатика и программирование	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.14 Информатика и программирование	<p>Знает: Основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники            Умеет: Решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации)            Имеет практический опыт: Основными возможностями вспомогательных программ</p>

### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды	32	32

аудиторных занятий (ПЗ)		
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка реферата и презентации	30	30
Подготовка к тестированию	23,75	23,75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение. Сущность и содержание курса, цели и задачи	2	2	0	0
2	Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	12	2	10	0
3	Программное обеспечение информационных технологий	2	2	0	0
4	Технология обработки текстовой информации	6	2	4	0
5	Технология обработки числовой информации	8	4	4	0
6	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в общественном питании	18	4	14	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Сущность и содержание курса, цели и задачи. Программные средства предприятий общественного питания. Структура, состав, виды и типы программных средств	2
2	2	Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Информационные модели фронт-офисной части предприятий питания разных форматов предприятий питания. Их взаимодействие с бэк-офисными прикладными программами. Программные средства для обеспечения интерфейса с гостями, с поставщиками сырья и услуг	2
3	3	Программное обеспечение информационных технологий. 1. Базовое программное обеспечение: операционная система; сервисное программное обеспечение; программы технического обслуживания; инструментальное программное обеспечение; 2. Прикладное программное обеспечение: прикладное программное обеспечение общего назначения; методо-ориентированное прикладное программное обеспечение; проблемно-ориентированное прикладное программное обеспечение; прикладное программное обеспечение глобальных сетей	2
4	4	Технология обработки текстовой информации: основы работы текстового редактора ms word, создание нового документа, создание и форматирование таблиц, создание списков, организация печати документа, автокоррекция ошибок, расшифровка сокращений и поиск в словарях, надписи в тексте, вставка объектов в текст, оформление фигурного текста, сноски, электронное письмо, статистика; создание комбинированных документов предприятий	2

		общественного питания и пр.	
5, 6	5	Технология обработки числовой информации: особенности экранного интерфейса программы microsoft excel; ввод текстовых данных; ввод числовых данных (создание последовательности дат, создание числовой последовательности, быстрое копирование данныхс помощью автозаполнителя); ввод формул; форматирование данных; печать готовой таблицы; шаблоны, входящие в состав microsoft excel; вычислительные возможности excel и пр.	4
7, 8	6	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в общественном питании. Современные компьютерные системы учета для предприятий общественного питания: основные этапы автоматизации предприятия общественного питания (ПОП); схемы автоматизации ПОП; системы работы «фронт-офиса» и «бэк-офиса»; системы автоматизации на ПОП: а) локальные системы автоматизации: «R-Keeper», «Iiko», «1С-Рарус», «UNISYSTEM Ресторан», «Microinvest Склад Pro» и др.; б) облачные решения: “R-keeper7-Cloud”, Quick Resto , MICROS for Restaurants, Paloma365 и др.; в) программы типа «Электронное меню»; г) мобильные приложения для заказа блюд «на дом».	4

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Деловая игра: «Определение набора профессионально ориентированных пакетов прикладных программ для работы конкретного комплекса общественного питания»	2
2	2	Использование прикладного программного обеспечения и информационных ресурсов при реализации задач профессиональной деятельности	2
3	2	Информационные модели фронт-офисной части предприятий питания разных форматов. Схема внутренних и внешних информационных потоков. Регистрация и обработка заказов. Взаимодействие с клиентами	2
4, 5	2	Программные средства для работы подразделений бэк-офиса предприятий питания. Их взаимодействие с фронт-офисными прикладными программами. Программные средства для обеспечения интерфейса с поставщиками сырья и услуг	4
6, 7	4	Команды главного меню в MS Word. Ввод и корректировка текста. Форматирование текста. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Создание комбинированных документов предприятий общественного питания	4
8, 9	5	Технология обработки числовой информации в microsoft excel: ввод текстовых данных; ввод числовых данных (создание последовательности дат, создание числовой последовательности, быстрое копирование данныхс помощью автозаполнителя); связывание данных; построение диаграмм; ввод формул; форматирование данных; печать готовой таблицы; шаблоны, входящие в состав microsoft excel; вычислительные возможности excel и пр.	4
10	6	Работа в локальной системе автоматизации «R-Keeper»	2
11	6	Работа в локальной системе автоматизации «Iiko»	2
12	6	Работа в локальной системе автоматизации «1С-Рарус»	2
13	6	Работа в локальной системе автоматизации «UNISYSTEM Ресторан», «Poster POS»	2
14	6	Работа в локальной системе автоматизации «Microinvest Склад Pro»	2

15	6	Облачные решения профессионально ориентированных пакетов прикладных программ в общественном питании	2
16	6	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в общественном питании. Современные компьютерные системы учета для предприятий общественного питания - презентация рефератов	2

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка реферата и презентации	Сайт информационной поддержки дисциплины: <a href="https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit">https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit</a>	6	30
Подготовка к тестированию	Сайт информационной поддержки дисциплины: <a href="https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit">https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit</a>	6	23,75

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	Тест № 1	0,15	15	Тест содержит 15 вопросов, каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за текущий контроль 15 баллов, вес мероприятия - 0,15.	зачет
2	6	Текущий контроль	Тест № 2	0,15	15	Тест содержит 15 вопросов, каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за текущую контроль 15 баллов, вес мероприятия - 0,15.	зачет
3	6	Текущий контроль	Реферат	0,3	30	Студент выполняет реферат по одной из тем, предложенных преподавателем (либо по теме, выбранной самостоятельно, но согласованной с преподавателем), а также презентацию реферата. Минимальный объем реферата - 15 листов, презентации - 10 слайдов. Реферат выполняется в полном соответствии со стандартом ЮУрГУ. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система	зачет

						оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Общий балл при оценке реферата складывается из следующих показателей: - полное раскрытие темы реферата (полнота предоставления материала по теме) – 15 баллов; - количество примененных информационных источников – 2 балла (источников 10 и более); - оформление работы соответствует требованиям – 3 балла; - презентация реферата – 5 баллов; - ответы на вопросы – 5 баллов. Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 0,3.	
4	6	Промежуточная аттестация	Устное тестирование	-	40	В соответствии с учебным планом по дисциплине «Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании» в качестве промежуточной аттестации предусмотрен зачет. Зачет проводится в форме устных ответов на 4 вопроса. Критерий оценки за каждый вопрос - полнота ответа, максимальное количество баллов за один вопрос - 10 баллов, вес за один вопрос - 0.1. Максимальное количество баллов по промежуточной аттестации 40 баллов, весовая оценка мероприятия 0,4.	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля (реферат, тест) и на основе полученных оценок по промежуточной аттестации - устного тестирования по четырем вопросам. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ОПК-1	Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания	+	+	+	+

ОПК-1	Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий	+	+	+	+
ОПК-1	Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Информационные технологии в маркетинге [Текст] учеб. для вузов по экон. специальностям Г. А. Титоренко, Г. Л. Макарова, Д. М. Дайитбегов и др.; под ред. Г. А. Титоренко. - М.: ЮНИТИ, 2001. - 333, [2] с. ил.
2. Корнеев, И. К. Информационные технологии в управлении [Текст] И. К. Корнеев, В. А. Машурцев. - М.: ИНФРА-М, 2001. - 156, [1] с.
3. Морозов, М. А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника [Текст] учеб. для вузов по специальности 230500 "Социал.-культур. сервис и туризм" М. А. Морозов, Н. С. Морозова. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 238, [1] с. ил.
4. Информационные системы в экономике [Текст] учеб. пособие для вузов по специальностям "Финансы и кредит" и др. Е. В. Варфоломеева и др. ; под ред. Д. В. Чистова. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 232, [1] с. ил.
5. Карминский, А. М. Информационные системы в экономике [Текст] Ч. 1 Методология создания учеб. пособие для вузов по специальности "Менеджмент организации": в 2-х ч. А. М. Карминский, Б. В. Черников. - М.: Финансы и статистика, 2006. - 335 с. ил.
6. Карминский, А. М. Информационные системы в экономике [Текст] Ч. 2 Практика использования учеб. пособие для вузов по специальности "Менеджмент организации": в 2-х ч. А. М. Карминский, Б. В. Черников. - М.: Финансы и статистика, 2006. - 238, [1] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Автоматизированные информационные технологии в экономике [Текст] учеб. для вузов по экон. специальностям В. В. Брага, Н. Г. Бубнова, Л. А. Вдовенко и др.; под ред. Г. А. Титоренко. - М.: ЮНИТИ, 2006. - 399 с. ил.
2. Информационные технологии Учеб. для вузов по группе специальностей 2200 "Информатика и вычислительная техника" О. Л. Голицына, Н. В. Максимов, Т. Л. Партыка, И. И. Попов. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2006
3. Вербовецкий, А. А. Основы компьютерных технологий и современные ПК [Текст] А. А. Вербовецкий. - М.: Алекс, 2002. - 264, [1] с. ил.
4. Грабауров, В. А. Информационные технологии для менеджеров [Текст] В. А. Грабауров ; предисл. С. В. Черемных. - М.: Финансы и статистика, 2001. - 366, [1] с.



5. Ильина, О. П. Информационные технологии бухгалтерского учета Учеб. для студентов и преподавателей экон. специальностей вузов и бухгалтеров О. П. Ильина. - СПб. и др.: Питер: Питер бук, 2001. - 684 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:  
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Пащенко, О.И. Информационные технологии в образовании: Учебно-методическое пособие. – Нижневартовск: Изд-во Нижнеарт. гос. ун-та, 2013. – 227 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Пащенко, О.И. Информационные технологии в образовании: Учебно-методическое пособие. – Нижневартовск: Изд-во Нижнеарт. гос. ун-та, 2013. – 227 с.

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гишкина, Л.Н. Информационные системы в экономике: Электронное учебное пособие: учебное пособие. Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)
3. 1С-1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях(бессрочно)
4. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)
Лекции	101	Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)

