ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 11.01.2022

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 заочная
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 10.01.2022

А. Д. Тошев

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Прохасько Л. С.
Пользователь: prokhaskols
Дата подписания: 04.01.2022

Л. С. Прохасько

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 10.01.2022

А. Д. Тошев

Челябинск

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

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	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;

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	Знает: Основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники Умеет: Решать типовые задачи табличнойобработки (создание и форматированиеэлектронных таблиц, проводить типовыерасчеты, основные пользовательские функции,визуализация данных, простая статистическаяобработка информации) Имеет практический опыт: Основными возможностями вспомогательных программ

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды	8	8

аудиторных занятий (ПЗ)		
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к тестированию	41,75	41.75
Подготовка реферата и презентации	48	48
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. Информационные системы, применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	2	2	0	0
2	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в общественном питании	10	2	8	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. 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
2	2	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».	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Работа в локальной системе автоматизации «R-Keeper»	2
2	2	Работа в локальной системе автоматизации «Iiko»	2

3	2	Работа в локальной системе автоматизации «1С-Рарус»	2
4	2	Облачные решения профессионально ориентированных пакетов прикладных программ в общественном питании	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 к тестированию	Сайт информационной поддержки дисциплины: https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit	7	41,75
Подготовка реферата и презентации	Сайт информационной поддержки дисциплины: https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit	7	48

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-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	7	Текущий контроль	Тест № 1	0,15	15	Тест содержит 15 вопросов, каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество балов за текущий контроль 15 баллов, вес мероприятия - 0,15.	зачет
2	7	Текущий контроль	Тест № 2	0,15	15	Тест содержит 15 вопросов, каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество балов за текущую контроль 15 баллов, вес мероприятия - 0,15.	зачет
3	7	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 объём реферата - 15 листов, презентации - 10 слайдов. Реферат выполняется в полном соответствии со стандартом ЮУрГУ. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена	зачет

						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	7	Проме-жуточная 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 Нижневарт. 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 Нижневарт. 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	Тишкина, Л.Н. Информационные системы в экономике: Электронное учебное пособие: учебное пособие. Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики https://e.lanbook.com/

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 ВИНИТИ РАН(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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