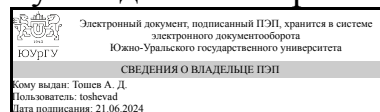


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



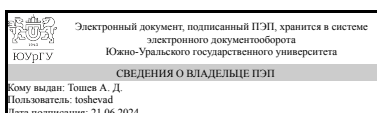
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.26 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

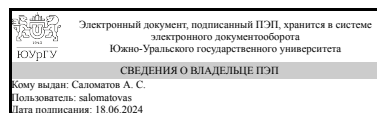
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

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.15 Информатика и программирование, Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	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.15 Информатика и программирование	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: использования основных возможностей вспомогательных программ
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания, - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий, - использовать

	информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания; Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах сооткрытым доступом;; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания
--	---

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
		6
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
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 общественного питания и пр.	2
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 данных с 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	2

		разных форматов. Схема внутренних и внешних информационных потоков. Регистрация и обработка заказов. Взаимодействие с клиентами	
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, буква. 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 данных 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: https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit	6	30
Подготовка к тестированию	Сайт информационной поддержки дисциплины: https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit	6	23,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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	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 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 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.	зачет
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. Паспорт фонда оценочных средств

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;	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

- 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.
- 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:

- 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.
- Информационные технологии Учеб. для вузов по группе специальностей 2200 "Информатика и вычислительная техника" О. Л.

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 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 (5)	Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)

