

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



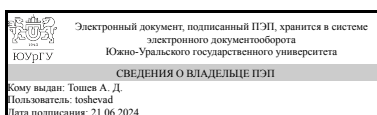
А. Д. Тошев

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 заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

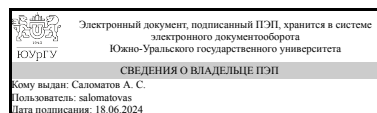
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



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) (3 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: Основными возможностями вспомогательных программ
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (3 семестр)	Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;,- методологию системного анализа соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания Умеет: - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;,- использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в

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

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
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
Подготовка реферата и презентации	48	48
Подготовка к тестированию	41,75	41.75
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. 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	2

		предприятий питания. Их взаимодействие с бэк-офисными прикладными программами. Программные средства для обеспечения интерфейса с гостями, с поставщиками сырья и услуг	
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 реферата и презентации	Сайт информационной поддержки дисциплины: https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit	7	48
Подготовка к тестированию	Сайт информационной поддержки дисциплины: https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit	7	41,75

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)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		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 баллов 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 баллов 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 объем 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	7	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	Процедура проведения	Критерии оценивания
-------------------	----------------------	---------------------

аттестации		
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:

1. 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.
2. 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. 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.
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

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
Лекции	101 (5)	Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)
Практические занятия и семинары	103 (5)	Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)