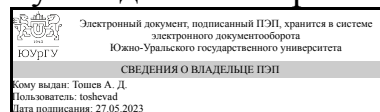


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



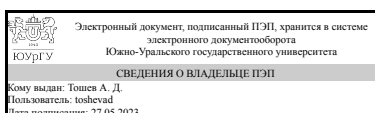
А. Д. Тошев

## 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

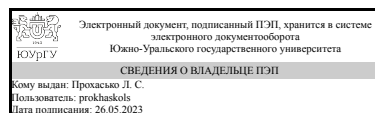
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

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



Л. С. Прохасенко

## 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<br>ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты<br>обучения по дисциплине |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <p>Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания</p> <p>Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий</p> <p>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.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                             | <p>Знает: Основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники</p> <p>Умеет: Решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации)</p> <p>Имеет практический опыт: Основными возможностями вспомогательных программ</p>                                                                                                                                                                                                                     |
| Производственная практика (ориентированная, цифровая) (3 семестр) | <p>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</p> <p>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</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 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 | 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 к тестированию         | Сайт информационной поддержки дисциплины:<br><a href="https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit">https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit</a> | 7       | 41,75        |
| Подготовка реферата и презентации | Сайт информационной поддержки дисциплины:<br><a href="https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit">https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/programmnye-sredstva-obsepit</a> | 7       | 48           |

## 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-<br>ется в<br>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   | <p>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.</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Общий балл при оценке реферата складывается из следующих показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полное раскрытие темы реферата (полнота предоставления материала по теме) – 15 баллов;</li> <li>- количество примененных информационных источников – 2 балла (источников 10 и более);</li> <li>- оформление работы соответствует требованиям – 3 балла;</li> <li>- презентация реферата – 5 баллов;</li> <li>- ответы на вопросы – 5 баллов.</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 30.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 0,3.</p> | зачет                 |
| 4  | 7     | Промежуточная аттестация | Устное тестирование      | -    | 40   | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 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. 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. 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.
3. 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 <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 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<br>(5) | Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)                                                                                            |
| Практические занятия и семинары | 103<br>(5) | Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)                                                                                            |