



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

(подпись) Л.В. Левочкина

(ФИО)

Руководитель ОП

(подпись) Т.А. Ершова

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего базовой кафедрой

(подпись) Т.А. Ершова

(Ф.И.О. зав. каф.)

«20» февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Применение современных информационных технологий на предприятиях
общественного питания**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Инновационный ресторанный инжиниринг

Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии протокол от «20» февраля 2023 г № 03/1.

И.о. заведующего базовой кафедрой Т.А. Ершова

Составитель: канд. техн. наук, доцент Кушнаренко Л.В.

Владивосток 2023

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

I. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в сфере автоматизированных систем и технологий в общественном питании. Научатся применять программные средства и соответствующие информационные системы для решения задач управления, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

-изучить теоретические основы информационных технологий в общественном питании, многообразие информационных технологий в общественном питании;

- рассмотреть виды информационных технологий в общественном питании;

- выделить проблемы и перспективы применения информационных технологий в общественном питании;

-способствовать применению современных информационных технологий на предприятиях общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы / 108 академических часа. Является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 1 курсе и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 10 часов, практических работ в объеме 18 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 80 часов.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: Способен к стратегическому управлению развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения

и движения запасов, Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) компетенций / Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-2.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом
			Умеет применять приемы в области управления производственным процессом
			Владеет приемами управления производственным процессом
		ПК-2.3 Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности	Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности
			Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности
Производственно-технологический	ПК-3 Способен к стратегическому управлению развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2 Управляет испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает этапы и методы контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Умеет осуществлять контроль качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Владеет навыками организации и проведения контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.3 Владеет методиками оценки деятельности предприятия	Знает политику предприятия
			Умеет применять знания в области формирования политики предприятия
			Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете

II. Трудоёмкость дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы (108 академических часа).

III. Структура дисциплины

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт- роль	
1	Тема 1. Теоретические основы информационных технологий в общественном питании.	2	2		2		10		Зачет
2	Тема 2. Программные средства для планирования и учета работы предприятий питания	2	4		6		30		
3	Тема 3. Использование информационных технологий для обеспечения, управления и контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	2	2		6		20		
4	Тема 4. Использование информационных технологий для обеспечения, управления и контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	2	2		4		20		
	ИТОГО:	2	10		18		80		

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Теоретические основы информационных технологий в общественном питании.

Понятие информационных технологий и их значение в общественном питании, классификация. Тенденции развития современных информационных технологий в общественном питании. Современные поисковые системы. Возможности Интернет в области продвижения услуг общественного питания. Мультимедийные технологии. Состав и типы мультимедийных презентаций. Технология виртуальной реальности в профессиональной сфере. Облачные и

мобильные технологии. Основные модели предоставления облачных услуг. Географические информационные и справочно-правовые системы.

Тема 2. Программные средства для планирования и учета работы предприятий питания

Программные средства для планирования и учета работы фронт-офиса предприятий питания. Их взаимодействие с бэк-офисными прикладными программами. Программные средства для обеспечения интерфейса с гостями.

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.

Тема 3. Проблемы и перспективы информационных технологий в общественном питании

Использование глобальных компьютерных сетей в предприятиях общественного питания. Использование социальных сетей в предприятиях общественного питания. Типы сайтов, используемых предприятиях общественного питания. Сайт как средство продвижения и продажи услуг общественного питания.

Тема 4. Использование информационных технологий для обеспечения, управления и контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Информационные порталы как средство коммуникаций предприятий общественного питания с партнерами, потенциальными и реальными гостями. Универсальные информационные порталы для продажи услуг предприятий общественного питания.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Практическая работа 1-2. Сравнительный анализ прикладных программных средств для предприятий питания, расчет затрат на модернизацию программного обеспечения и оценка эффективности.

- произвести сравнительную характеристику прикладных программ для предприятий общественного питания;
- рассчитать затраты на модернизацию ПО;
- провести оценку эффективности.

Практическая работа 3. Составить анкету для опроса клиентов через интернет с целью анализа качества обслуживания.

- произвести разработку анкеты для опроса клиентов с целью определения качества обслуживания;
- опросить клиентов;
- подведение итогов.

Практическая работа 4-5. Составить анкету для опроса экспертов через интернет с целью выявления наиболее целесообразных решений для повышения эффективности работы предприятия питания и улучшения качества обслуживания.

- провести разработку анкеты для опроса клиентов с целью выявления наиболее целесообразных решений для повышения эффективности работы предприятия питания;
- определение возможностей улучшения качества обслуживания.

Практическая работа 6-7. Опрос среди студентов группы о знании современных информационных технологий на предприятиях общественного питания.

- провести опрос среди студентов группы о знании современных информационных технологий на предприятиях общественного питания;
- представить результаты в виде: - журнала опроса в табличной форме, - сводных статистических результатов с диаграммами, графиками и выводами.

Практическая работа 8-9. Сравнительный анализ универсальных

порталов для предприятий общественного питания.

- провести сравнительный анализ универсальных порталов для предприятий общественного питания.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Теоретические основы информационных технологий в общественном питании.	ПК-2.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом	УО-1 ПР-1 ПР-4	Зачет
			Умеет применять приемы в области управления производственным процессом		
			Владеет приемами управления производственным процессом		
2	Тема 2. Программные средства для планирования и учета работы предприятий питания	ПК-2.3 Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности	Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности	УО-1 ПР-1 ПР-4	Зачет
			Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности		
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности		
3	Тема 3. Использование информационных технологий для обеспечения, управления и контроля качества пищевого сырья	ПК-3.2 Управляет испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания	Знает этапы и методы контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-1 ПР-4	Зачет

	и готовой продукции.	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Умеет осуществлять контроль качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет навыками организации и проведения контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
4	Тема 4. Использование информационных технологий для обеспечения, управления и контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	ПК-3.3 Владеет методиками оценки деятельности предприятия	<p>Знает политику предприятия</p> <p>Умеет применять знания в области формирования политики предприятия</p> <p>Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете</p>	УО-1 ПР-1 ПР-4	Зачет
5	Зачет				Зачет

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); лабораторные работы (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного

руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;

- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Филиппова, Л. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Л. А. Филиппова. - Москва : РИО Российской таможенной академии, 2018. - 140 с. - ISBN 978-5-959-1015-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844596>

2. Мезенцева, С. А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве : учебное пособие / С. А. Мезенцева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 118 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322991>

3. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для вузов / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07895-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513977>

4. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для вузов / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 136 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09938-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515149>

Дополнительная литература

1. Информационные технологии и управление предприятием: Пособие / Баронов В.В., Калянов Г.Н., Попов Ю.И., - 2-е изд., (эл.) - Москва :ДМК Пресс, 2018. - 329 с.: ISBN 978-5-93700-034-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/982276>
2. Информационные технологии управления бизнес-процессами предприятия. - Текст : электронный // Журнал исследований по управлению. - 2018. - №9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003664>
3. Килина, И. А. Коммуникативные технологии в индустрии питания : учебно-методическое пособие / И. А. Килина, Т. В. Крапива, Л. А. Маюрникова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 146 с. — ISBN 978-5-89289-952-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93551>
4. Инженерная педагогика в процессе подготовки специалистов для индустрии питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов, Т. В. Крапива, А. И. Петкович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-8114-8230-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183158>
5. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254456>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим

доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. <http://www.mon.gov.ru> – Министерство образования РФ

4. <http://www.gks.ru> – Федеральная служба государственной статистики РФ.

5. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

6. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Органические пищевые системы и концепции: мультимедийные; статистические;
Программное обеспечение: MS word, MS excel, MS Power Point.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнение аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям (собеседование), выполнение реферата.

Освоение дисциплины «Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания»

является зачет.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

Х. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Применение современных информационных технологий на предприятиях общественного питания» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. 302)	34 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровая аудиопроцессор DMP 44 LC Extron	Microsoft Office - лицензия Standard Enrollment № 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18. ЭУ0205486_ЭА-261-18_02.08.2018_СофтЛайн Трейд_Microsoft MS Office (Word, Excel, PPT, Teams) Консультант Плюс / Гарант Scopus, Science Direct.