

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:37  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ У.С. Путилова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Информационные технологии в общественном питании  
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела  
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):  
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов  
питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

Д.А. Плотников; ассистент

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» \_\_\_\_\_

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: освоение знаний, составляющих основу научных представлений об автоматизации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях, развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей средствами ИКТ, а также выработка навыков применения средств ИКТ в повседневной жизни, при выполнении индивидуальных и коллективных проектов, в учебной деятельности, дальнейшем освоении профессий, востребованных на рынке труда.

Задачи:

- изучить основы автоматизации, управления и информационных технологий технологических объектов отрасли при решении задач повышения эффективности производства;
- познакомиться с техническими и программными средствами реализации информационных процессов и технологий;
- повысить интенсивность производства и качество продукции, обеспечить безопасность производства и охрану окружающей среды, уменьшить затраты на электроэнергию

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений учебной программы.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** – способов анализа предприятий общественного питания, мероприятия по повышению конкурентоспособности и эффективности предприятий;

**умение** вносить изменения в работу предприятий питания, разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности и эффективности предприятий питания;

**владение** – способами анализа изменения работы предприятий; технологиями разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности и эффективности предприятий.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Организация производственной деятельности, Технология продуктов общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания и служит основой для освоения дисциплин: Технология и организация лечебно-профилактического питания.

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС -5 Способен	ПКС-5.1 Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания	Знать: 31 Способы анализа предприятий общественного питания
		Уметь: У1 Вносить изменения в работу предприятия общественного питания
		Владеть: В1 Способами анализа и методами изменения работы предприятий общественного питания
	ПКС-5.2 Способен разрабатывать	Знать: 32 Мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания

разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Уметь: У2 Разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания
		Владеть: В2 Технологиями разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания
	ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	Знать: З3 Мероприятия по повышению эффективности предприятий питания
		Уметь: У3 Разрабатывать мероприятия по повышению эффективности предприятий питания Владеть: В3 Технологиями разработки мероприятий по повышению эффективности предприятий питания

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/8	-	-	44	37	27	экзамен

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Структура дисциплины.

##### Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Изучение программы Компас 3D как инструмента для проектирования предприятий общественного питания	-	-	7	6	13	ПКС 5.3	Лабораторная работа
2	2	Структура программа Компас 3D. Составные элементы для проектирования производственного помещения	-	-	7	6	13	ПКС-5.2	Лабораторная работа

3	3	Проектирование оборудования предприятия общественного питания. Обеспечение поточности технологического процесса	-	-	5	5	10	ПКС- 5.2	Лабораторная работа
4	4	Проектирование заготовочных цехов ПОП. Овощной и мясорыбный цех	-	-	8	5	13	ПКС-5.1	Лабораторная работа
5	5	Проектирование доготовочных цехов ПОП. Горячий и холодный цех	-	-	6	5	11	ПКС 5.3	Лабораторная работа
6	6	Проектирование административных и вспомогательных помещений ПОП	-	-	5	5	10	ПКС 5.3	Лабораторная работа
7	7	Изучение основных элементов при проектировании генерального плана предприятия общественного питания	-	-	6	5	11	ПКС-5.2	Лабораторная работа
		Экзамен	-	-	-		27	ПКС-5.1	устный опрос
								ПКС-5.2	устный опрос
								ПКС-5.3	устный опрос
<b>Итого:</b>			-	-	<b>44</b>	<b>37</b>	<b>108</b>		

## 5.2Содержание дисциплины/модуля.

### 5.2.1Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Изучение современных информационных технологий и программ, связанных с работой предприятия общественного питания. Изучение программы Компас 3D как инструмента для проектирования предприятий общественного питания. Рассматривается строительная конфигурация программы и её структурные составляющие.

Раздел 2. Структура программа Компас 3D. Составные элементы для проектирования производственного помещения. Формирование навыков проектирования структурных элементов предприятия (стены, окна, двери, лестницы).

Раздел 3. Проектирование оборудования предприятия общественного питания. Обеспечение поточности технологического процесса. Рассматривается последовательность технологических процессов при производстве продукции общественного питания.

Раздел 4. Проектирование заготовочных цехов ПОП. Овощной и мясорыбный цех. Формирование структуры представленных производственных помещений с учетом последовательности технологических процессов.

Раздел 5. Проектирование доготовочных цехов ПОП. Горячий и холодный цех. Формирование структуры представленных производственных помещений с учетом последовательности технологических процессов.

Раздел 6. Проектирование административных и вспомогательных помещений ПОП. Рассматриваются виды помещений и структурные элементы.

Раздел 7. Изучение основных элементов при проектировании генерального плана

предприятия общественного питания. Рассматривается внешний план предприятия общественного питания, зона парковки автотранспорта, зона вывоза мусора, ввода инженерных коммуникаций, озеленения.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

*Лекционные занятия - лекционные занятия учебным планом не предусмотрены*

*Практические занятия - практические занятия учебным планом не предусмотрены*

*Лабораторные работы*

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лабораторного занятия
		ОФО	
1	1	7	Компас 3D
2	2	7	Работа со строительной конфигурацией программы компас 3D
3	3	5	Проектирование технологического оборудования
4	4	8	Проектирование заготовочного цеха
5	5	6	Проектирование доготовочного цеха
6	6	5	Проектирование административных и вспомогательных помещений
7	7	6	Проектирование генерального плана предприятия
<b>Итого:</b>		<b>44</b>	

**Самостоятельная работа студента**

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-7	12	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-7	6	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-7	8	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-7	6	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-7	5	Экзамен	
<b>Итого:</b>		<b>37</b>		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

## **6. Тематика курсовых работ/проектов**

*Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.*

## **7. Контрольные работы**

*Контрольные работы учебным планом не предусмотрены*

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на занятиях	5
2	Выполнение и защита практических работ	25
3	Тестирование 1 аттестация	20
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-50</b>
4	Работа на занятиях	5
5	Выполнение и защита практических работ	25
6	Тестирование 2 аттестация	20
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-50</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>
7	Итоговое тестирование для задолжников	90

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ [www.urait.ru](http://www.urait.ru)
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

### Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности,	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае
-------	---	--	---

	предусмотренных учебным планом образовательной программы	основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Информационные технологии в общественном питании	Лабораторные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

## **11. Методические указания по организации СРС**

*11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям. 11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.*

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.



### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Информационные технологии в общественном питании

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-5	ПКС-5.1 Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания	Знать: З1 Способы анализа предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 Вносить изменения в работу предприятия общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В1 Способами анализа и методами изменения работы предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	ПКС-5.2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Знать: З2 Мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 Разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В2 Технологиями разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание	Демонстрирует достаточные	Демонстрирует достаточные знания

			вопросов	указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	знания указанных вопросов	указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	Знать: 33 Мероприятия по повышению эффективности предприятий питания		Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	Уметь: У3 Разрабатывать мероприятия по повышению эффективности предприятий питания		Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	Владеть: В3 Технологиями разработки мероприятий по повышению эффективности предприятий питания		Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

**КАРТА****обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Информационные технологии в общественном питании

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Советов, Борис Яковлевич. Информационные технологии : учебник для вузов / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. - 7-е изд., пер. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 327 с. - (Высшее образование). - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/488865">https://urait.ru/bcode/488865</a> .	ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

## Лист согласования

Внутренний документ "Информационные технологии в общественном питании\_2022\_19.03.04\_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано