

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клементьев Сергей  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования

**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Председатель  
Экспертного совета

 В.Г. Попов  
«30» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания и результатам освоения дисциплины «Информационные технологии в общественном питании».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТШ

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

Заведующий кафедрой



В.Г.Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой

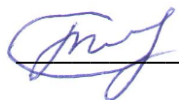


В.Г.Попов

«30» августа 2021 г.

Рабочую программу разработал:

Минухова М.В., ассистент



## 1. Цели и задачи изучения 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

Дисциплина Б1.В.04 «Информационные технологии в общественном питании» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений учебной программы.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание общих понятий автоматизации, систем управления, информационных технологий, технологических процессов;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

## 3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

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 разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	ПКС-5.1 Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания	31 Способен анализировать предприятия общественного питания
		У1 Вносит изменения в работу предприятия общественного питания
		В1 Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания
	ПКС-5.2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	32 Ознакомлен с мероприятиями по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания
У2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного		

	ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	питания
		В2 Применяет технологию разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания
		З3 Ознакомлен с мероприятиями по повышению эффективности предприятий питания
		У3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания
		В3 Применяет технологию разработки мероприятий по повышению эффективности предприятий питания

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

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/модуля

##### 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 <sup>1</sup>
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления.	-	-	-	5	5	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос
2	2	Классификация систем управления технологическим процессом. Роль Микропроцессорной техники в системе управления.	-	-	10	6	16	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос
3	3	Стандартизация в разработке систем управления. Проектирование систем автоматизации. Системы управления типовыми объектами продуктов питания.	-	-	10	6	16	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос Тест
4	4	Особенности управления непрерывными и периодическими процессами.	-	-	6	6	12	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос

		Системы управления дисперсными процессами.							
5	5	Автоматические системы регулирования.	-	-	4	6	10	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос
6	6	Автоматизированные системы управления технологическими процессами.	-	-	6	6	12	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос Тест
7	7	Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.	-	-	10	6	16	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос
8	8	Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.	-	-	10	6	16	ПКС-5.1 ПКС-5.2 ПКС-5.3	Устный опрос Тест
...	Курсовая работа – не предусмотрена								
...	экзамен						27		
<b>Итого:</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>37</b>	<b>108</b>		

## 5.2. Содержание дисциплины/модуля

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

Раздел 1. *Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления.* Методы и функции управления технологическими процессами. Понятия управления. Технологический процесс как объект управления. Способы управления технологическим процессом. Структура и функции СУТП. Категории систем автоматизации.

Раздел 2. *Классификация систем управления технологическим процессом. Роль Микропроцессорной техники в системе управления.* Системы автоматического контроля, системы автоматической сигнализации, системы автоматического регулирования, системы автоматической защиты и блокировки, системы программнологического управления. Назначение и состав. Многоуровневые системы управления на базе микропроцессорной техники.

Раздел 3. *Стандартизация в разработке систем управления. Проектирование систем автоматизации. Системы управления типовыми объектами продуктов питания.* Общие сведения. Функциональные схемы автоматизации. Правила построения упрощенных ФСА. Схемы автоматизации механических, тепловых, химических и биологических процессов.

Раздел 4. *Особенности управления непрерывными и периодическими процессами. Системы управления дисперсными процессами.* Специфика периодических и непрерывных процессов как объектов управления

Раздел 5. *Автоматические системы регулирования.* Статические и динамические характеристики систем автоматического регулирования. Устойчивость САР.

Раздел 6. *Автоматизированные системы управления технологическими процессами.* Назначение и цели создания АСУ ТП. Функциональные структур виды обеспечения, перспективы развития.

Раздел 7. *Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.* Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.

Раздел 8. *Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.* Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля 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	4	Ввод начальных данных
2	2	6	Ввод остатков
3	3	6	Работа со справочниками
4	4	4	Документы и журналы
5	5	8	Планирование производства. Продажа
6	6	6	Отчеты
7	7	4	Анализ торговых операций
8	8	6	Закрепление пройденного материала
<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	1-8	12	Подготовка к защите дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-8	6	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-8	8	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-8	6	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-8	5	Экзамен	
<b>Итого:</b>		<b>37</b>		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

#### **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 формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Количество баллов
1	Работа на лекциях	0-05
2	Выполнение и защита практических работ	0-25
3	Тестирование 1 аттестация	0-20
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-50</b>
4	Работа на лекциях	0-05
5	Выполнение и защита практических работ	0-25
6	Тестирование 2 аттестация	0-20
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-50</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>
10	Итоговое тестирование для задолжников	90

#### **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля**

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»  
<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)

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

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

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

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

## 11. Методические указания по организации СРС

### 11.1. Методические указания по подготовке к лабораторным занятиям.

Профессиональная информатика специалиста [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. В. Минухова; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ., - 90 с.

### 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.

Профессиональная информатика специалиста [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. В. Минухова; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ., - 90 с.



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

Дисциплина: Информационные технологии в общественном питании

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

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 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	ПКС-5.1 Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания	31 Способен анализировать 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
		У1 Вносит изменения в работу предприятия общественного питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В1 Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-5.2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	32 Ознакомлен с мероприятиями по повышению конкурентоспособности 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
		У2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного

		предприятия общественного питания		незначительные ошибки		материала
		В2 Применяет технологию разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания		З3 Ознакомлен с мероприятиями 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
		У3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В3 Применяет технологию разработки мероприятий по повышению эффективности предприятий питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

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

Дисциплина: Информационные технологии в общественном питании

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: 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	Профессиональная информатика специалиста [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. В. Минухова ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ. - 90 с.	40	20	100	+

Заведующий кафедрой ТТПП



В.Г.Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.К. Каюкова« 30 » 08 2021 г.  
М.П.

**Дополнения и изменения  
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

---

на 20\_ - 20\_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения внес:

\_\_\_\_\_ (должность, ученое звание, степень) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

ТТШ

(наименование кафедры)

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий выпускающей кафедрой/

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.