

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.О.21

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Цифровые технологии в ресторанном бизнесе

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Организация и управление предприятиями индустрии питания

Форма обучения: заочная

Год набора: 2023

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	2	Итого
Вид занятий \ Форма контроля	Зачет с оценкой	
Лекции	0	0
Лабораторные	0	0
Практические	4	4
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	4,25	4,25
Самостоятельная работа	64	64
Контроль	3,75	3,75
Итого	72	72

Рабочую программу составила:

Старший преподаватель Бычкова Н.А.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2028 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «29» августа 2022 г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – получение компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области информационных технологий, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, не отнесенного к ИТ-сфере.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Средства программной разработки».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», Выпускная квалификационная работа.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотносящиеся с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	ИДК	Планируемые результаты обучения
Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: Основные понятия в области цифровых технологий в ресторанном бизнесе
		Уметь: Применить цифровые технологии при общении с клиентами в ресторане
	ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Владеть: Технологическими навыками в профессиональной сфере с помощью цифровой электроники
		Знать: Алгоритм решения любых проблем в организации с помощью цифровых технологий
Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания (ПК-4)	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	Уметь: Анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Осуществлять декомпозицию задачи. Рассматривать различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
		Владеть: Находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Определять и оценивать практические последствия возможных решений задачи.
		Знать: Все прикладных программы для общественного питания. Базу
		Уметь: Составлять отчеты и анализировать маркетинг при использовании цифровых технологий
		Владеть: Использовать основные, соответствующие поставленным задачам, программные продукты в профессиональной сфере.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1 Цифровые технологии в ресторанном бизнесе	ПрЗ 1	Цифровые технологии общее понятия	4	1	15		Отчет по практической работе
	ПрЗ 2	Цифровые технологии в общение с клиентами в ресторане	4	1	15		Отчет по практической работе
	ПрЗ 3	Цифровые технологии, помогающие оптимизировать издержки ресторана. Технологии, связанные с заказом на месте, предзаказом на вынос, доставкой	4	1	15		Отчет по практической работе
	ПрЗ 4	Искусственный интеллект	4	1	15		Отчет по практической работе
	Сам	Самостоятельное изучение материала, подготовка к промежуточной аттестации.	4	39,75			
	ПА	Промежуточная аттестация		0,25	40		Итоговый тест
Итого:				144	100		

5. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Практическое задание	Ознакомление со структурой и оформлением практического задания. Осуществление поиска литературы, в том числе и в сети Интернет, составление библиографии, изложение своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на материалы контента, рекомендуемую литературу и другие источники информации в области цифровых технологий в ресторанном бизнесе.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
4	ОПК-1, ПК-4	Отчеты по практическим работам 1-4 Вопросы к зачету Итоговый тест

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Примерные тестовые задания

1. Основным объектом любой электронной информационной системы

Есть :

- компьютер
- + автоматизированное рабочее место
- рабочее место, оснащённое компьютером

21 Электронное устройство для безналичной оплаты с магнитной полосой, чипированное или смартфон – это называю:

- + POS – терминал
- контрольно-кассовая машина
- кассовый аппарат

3. Основные ПО в общественном питании

а)R-Keeper

- b)MS Windows
- c)TillyPad
- d)Lillo Front
- e)Шко

4.Программы «1С:Предприятие 8. Ресторан», «Меркурий» относят к ...

- системному программному обеспечению
- + специализированному программному обеспечению
- прикладному программному обеспечению

5: Программа Microsoft Word относится к прикладному программному обеспечению:

- нет
- +да

6. Стандартный набор офисных программ относят к сервисному программному обеспечению:

- да
- +нет

7. Как называется программа с табличным процессором:

- + MS Excel
- MS Equation
- MS Access

8.К СУБД относится:

- MS Excel
- + MS Access
- MS Equation

9. Срок действия технологических документов:

- 7 лет
- + не ограничен
- 2 года

10. Отчет в Access делают с помощью:

- только формы
- +таблицы или запроса
- только таблицы

7.2.2. Практическое задание

(наименование оценочного средства)

Задание 1,2

Составление бизнес-плана для открытия ресторана\кафе с помощью программ MS Excel, MS Word, Шко и др. Изучение нормативной документации, используемой в ресторанном деле и внесение ее в БД своего предприятия

Задание 3

Изучение ведущих моделей в среде финансовых показателей MS Excel

Сделать алгоритм информационной системы предприятия ресторана\кафе при помощи программы “Парус-предприятие” или «1С:Предприятие 8. Ресторан», при использовании ПО

Задание 4

Написать программу с преимуществами и недостатками искусственного интеллекта в общественном питании

Критерии оценки:

- 12-15 баллов выставляется студенту, если он правильно выполнил задание и сделал верные выводы;
- 8-11 баллов выставляется студенту, если он правильно выполнил задание, но не сделал аргументированных выводов;
- 4-7 баллов выставляется студенту, если он выполнил задание с несколькими ошибками, но его рассуждения были верны;
- 0-3 балла выставляется студенту за неудачную попытку выполнения задания.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы к зачету с оценкой
1.	Предмет и задачи дисциплины.
2.	Анализ понятия информационная система (ИС)
3.	Объясните направление развития ИС в ресторанном деле
4.	Понятие оптимизации в деятельности персонала
5.	Что входит в ведущие элементы ИС в ресторанном деле
6.	Недостатки информационного обеспечения в ресторанном деле
7.	Что такое информационная компетентность
8.	Навыки специалиста по информационной компетентности
9.	Ведущие модели финансовых показателей в MS Excel
10.	Что такое цифровые технологии
11.	Область применения ЦТ в ресторанном бизнесе
12.	Основные программы для обслуживания ресторана\кафе
13.	Описать технологию создания меню в программе Project Expert
14.	Описать технологию создания ТТК в программе Project Expert
15.	Возможности и конфигурация 1С: Предприятие 8.Ресторан
16.	Возможности и конфигурация 1С: Общепит
17.	Объясните основные принципы работы “back-office” в 1С:Предприятие 8. Ресторан
18.	Объясните основные принципы работы “back-office” в Парус -Предприятие
19.	Объясните основные принципы работы “back-office” в Ико
20.	Объясните основные принципы работы “back-office” в R-keeper
21.	Объясните основные принципы работы “back-office” в MS Excel
22.	Объясните основные принципы работы “back-office” в MS World

23.	Этапы создания бизнес-плана с помощью Project Expert
24.	Создание календарного плана в Project Expert
25.	Представление финансовых результатов в Project Expert
26.	Что такое защита данных сети
27.	Что такое метода Фишера-Снедерека
28.	Модель моделирование при принятие управленческих решений в ресторане
29.	Классификация оптимизационных моделей
30.	Последовательность работ в ресторане при решение оптимизационных задач
31.	Алгоритм заполнения документов в 1С:Предприятие 8. Ресторан
32.	Алгоритм заполнения документов в 1С:Общепит
33.	Алгоритм заполнения документов в ПКО
34.	Алгоритм заполнения документов в MS Excel
35.	Алгоритм заполнения документов в MS world
36.	Алгоритм заполнения документов в R-keeper
37.	Алгоритм заполнения документов в Project Expert
38.	Основные понятия ресторанного бизнеса
39.	Задачи ресторанного бизнеса
40.	Маркетинг в ресторанном деле
41.	SWOT-анализ
42.	Развитие маркетинга с помощью цифровых технологий
43.	Основные задачи SMM-специалиста
44.	Разработка меню в кафе/ресторане с помощью цифровых технологий
45.	Программы для отслеживания отзывов заведения
46.	Разработка приложений для кафе
47.	Разработка сайта для кафе
48.	Основные отличия сайта от приложения для потребителя кафе
49.	Основные отличия сайта от приложения для сотрудников кафе
50.	Особенности создания дизайн сайта для кафе
51.	Использование социальных сетей для увеличения потока гостей
52.	Программы для мотивации сотрудников заведения, разработанные с помощью цифровых технологий
53.	Обязанности IT-специалиста в ресторанном сервисе
54.	Аутсорсинг в ресторанном бизнесе
55.	Использование цифровых технологий в ресторанном бизнесе
56.	Что такое локальная компьютерная сеть (ЛКС)
57.	Возможности локальной компьютерной сети
58.	Топология локальной компьютерной сети
59.	Методы доступа ЛКС
60.	Использование глобальных сетей в ресторанном бизнесе

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой (по накопительному рейтингу)	Выполнение всех учебных мероприятий	отлично	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		хорошо	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		удовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		неудовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Мезенцева, С. А.	Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве : учебное пособие / С. А. Мезенцева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 118 с.	Учебное пособие	2022	ЭБС "Лань"
2	Дорн, Г. А.	Основы цифровых технологий реализации продукции АПК : учебное пособие / Г. А. Дорн, О. В. Кирилова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2019. — 152 с.	Учебное пособие	2019	ЭБС "Лань"
3	Джум, Т. А.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с.	Учебное пособие	2021	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	под общ. ред. проф. В.В. Трофимова, доц. М.И. Барабановой.	Информационные системы и цифровые технологии. Практикум : учебное пособие. Часть 1 / под общ. ред. проф. В.В. Трофимова, доц. М.И. Барабановой. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 212 с.	Учебное пособие	2021	ЭБС "ZNANIUM.COM"
5	под общ. ред. проф. В.В. Трофимова, доц. М.И. Барабановой.	Информационные системы и цифровые технологии : учебное пособие : в 2 ч. Ч. 2. Практикум / под общ. ред. проф. В.В. Трофимова, доц. Т.А. Макаручук. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 217 с.	Учебное пособие	2021	ЭБС "ZNANIUM.COM"
6	Лихтенштейн, В. Е.	Информационные технологии в бизнесе.	Учебное пособие	2022	ЭБС

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		Практикум: применение системы Decision в решении прикладных экономических задач : учебное пособие / В. Е. Лихтенштейн, Г. В. Росс. - Москва : Финансы и статистика, 2022. - 558 с.			"ZNANIUM.COM"
7	Еропкина, А. С.	Современные информационные технологии для автоматизации бизнес-процессов / А. С. Еропкина, Ю. А. Зобнин. — Тюмень : Тюменский индустриальный университет, 2018. — 156 с.	Учебное пособие	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"
8	Крюкова, А. А.	Цифровая трансформация бизнес-процессов организации: конспект лекций : учебное пособие / А. А. Крюкова. — Самара : ПГУТИ, 2021. — 52 с.	учебное пособие	2021	ЭБС "Лань"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Сафронова, Т. Н.	Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : СФУ, 2018. — 156 с.	учебное пособие	2018	ЭБС "Лань"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Web of Science [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: Clarivate Analytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL Academic Edition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	КонсультантПлюс	договор № 1522 от 25.12.2015, срок действия – бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет