

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2025 09:53:32
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Чугунова О.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания является систематизация, обобщение знаний и умений по информационным и коммуникационным технологиям на современном уровне.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3. е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч. зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 6						
Экзамен	144	20	8	12	115	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-1 Знает методы сбора, отбора и обобщения технологической информации, требования информационной безопасности
	ИД-2.ОПК-1 Умеет находить и размещать информацию на электронных ресурсах и сети Интернет с учетом информационной безопасности; вступать в коммуникацию в письменной и устной форме для решения профессиональных задач

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-3.ОПК-1 Владеет навыками работы с информационными источниками; различными правовыми информационными системами, официальными сайтами российских и международных организаций
---	---

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 6		135					
Тема 1.	Общие сведения об информационно-коммуникационных	43	1		2	40	
Тема 2.	Современные информационные технологии в	23	1		2	20	
Тема 3.	Основы информационной безопасности (ОПК-1, ПК-1)	27	1		2	24	

Тема 4.	Информационные справочные системы(ПК-1)	21	2		2	17	
Тема 5.	Прикладные программные комплексы,используемые на предприятияхиндустрии питания (ОПК-1,	21	3		4	14	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерию оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-2	Тест	Тест из 10 вопросов, 1 правильный ответ.	до 5 баллов
Темы 3-4	тест	Тест из 10 вопросов, 1 правильный ответ.	до 5 баллов
Тема 5	Тест	Тест из 10 вопросов, 1 правильный ответ.	до 5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
6 семестр(Эк)	экзаменационный билет	в билете 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля,планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Общие сведения об информационно-коммуникационных технологиях в индустрии питания(ОПК-1, ПК-1) Понятие информационной технологии. Развитие и становление информационных систем и технологий и информационного общества</p>
<p>Тема 2. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления(ОПК-1, ПК-1) Перспективы развития информационно-коммуникационных технологий в ресторанном бизнесе. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем.</p>
<p>Тема 3. Основы информационной безопасности (ОПК-1, ПК-1) Количественные методы анализа рынков информационно-коммуникационных технологий. Качественные методы анализа рынков информационно-коммуникационных технологий. Методика поиска, обработки и представления данных о рынке информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>Тема 4. Информационные справочные системы (ПК-1) Основные источники информации о рынке информационно-коммуникационных технологий. Анализ и визуализация данных на рынке информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>Тема 5. Прикладные программные комплексы, используемые на предприятиях индустрии питания(ОПК-1, ПК-1) Средства информационно-коммуникационных технологий для продвижения товаров и услуг. Средства на рынке информационно-коммуникационных технологий.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления(ОПК-1, ПК-1) Форма проведения занятия - опрос. Классификация аппаратных средств информационных систем и технологий. Анализ рынка как этап маркетинговой стратегии предприятия на рынке информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>Тема 3. Основы информационной безопасности (ОПК-1, ПК-1) Форма проведения занятия - опрос. Процесс формирования информационного общества. Коммуникация в РФ. Состав информационных технологий. Законодательная база становления информационных технологий. Информация как основа становления коммуникаций в обществе.</p>
<p>Тема 4. Информационные справочные системы (ПК-1) Форма проведения занятия - опрос. Подготовка отчетов о маркетинговой деятельности на рынке информационно-коммуникационных технологий.</p>

Тема 5. Прикладные программные комплексы, используемые на предприятиях индустрии питания(ОПК-1, ПК-1)

Форма проведения занятия - опрос.

Базовая информационная технология.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления(ОПК-1, ПК-1)

Электронный образовательный курс

1. Повторение лекционного материала.
2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.
3. Подготовка к практическим занятиям.
4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы.

Тема 3. Основы информационной безопасности (ОПК-1, ПК-1)

1. Повторение лекционного материала.
2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.
3. Подготовка к практическим занятиям.
4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы.

Тема 4. Информационные справочные системы (ПК-1)

1. Повторение лекционного материала.
2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.
3. Подготовка к практическим занятиям.
4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы.

Тема 5. Прикладные программные комплексы, используемые на предприятиях индустрии питания(ОПК-1, ПК-1)

Электронный образовательный курс

1. Повторение лекционного материала.
2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.
3. Подготовка к практическим занятиям.
4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Троценко В. В., Федоров В. К., Забудский А. И., Комендантов В. В. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 136 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/563623>

Дополнительная литература:

2. Мысаков Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания. Курс лекций. Тема 2. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2022. - 1 – Режим доступа:<http://lib.wbstatic.usue.ru/202207/50.mp4>

3. Мысаков Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Прикладные программные комплексы, используемые на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2022. - 1 – Режим доступа:<http://lib.wbstatic.usue.ru/202207/51.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Понятие информационной технологии.
2. Развитие и становление информационных систем и технологий и информационного общества.
3. Этапы развития информационных систем и технологий в коммуникациях.
4. Классификация информационных систем.
5. Классификация коммуникационных систем.
6. Базовая информационная технология.
7. Процесс формирования информационного общества.
8. Коммуникация в РФ.
9. Состав информационных технологий.
10. Законодательная база становления информационных технологий.
11. Информация как основа становления коммуникаций в обществе.
12. Информационная составляющая организации ресторанной деятельности.
13. Перспективы развития информационно-коммуникационных технологий в ресторанном бизнесе.
14. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем.
15. Классификация аппаратных средств информационных систем и технологий.
16. Анализ рынка как этап маркетинговой стратегии предприятия на рынке информационно-коммуникационных технологий.
17. Количественные методы анализа рынков информационно-коммуникационных технологий.
18. Качественные методы анализа рынков информационно-коммуникационных технологий
19. Методика поиска, обработки и представления данных о рынке информационно-коммуникационных технологий.
20. Основные источники информации о рынке информационно-коммуникационных технологий.
21. Анализ и визуализация данных на рынке информационно-коммуникационных технологий.
22. Средства информационно-коммуникационных технологий для продвижения товаров и услуг.
23. Средства на рынке информационно-коммуникационных технологий.
24. Подготовка отчетов о маркетинговой деятельности на рынке информационно-коммуникационных технологий.
25. Понятие системного и служебного (сервисного) программного обеспечения: назначение, возможности, структура.
26. Общая характеристика пакета Microsoft Office. Состав и назначение программ пакета.
27. Назначение, возможности, области применения, особенности использования в профессиональной деятельности текстового редактора Power Point
28. Основы информационной и компьютерной безопасности. Антивирусные средства защиты информации
29. Работа с пакетом Store House. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты
30. Работа с пакетом R-keeper Reports Генератор отчетов. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов.

31. Работа с пакетом Restaurant Editor. Списки. Скидки. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Основным ресурсом для информационной технологии является _____ информация	ОПК-1
2		Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта называется...	ОПК-1
3		Совокупность средств, используемых при описании алгоритмов решения задач, а также моделей представления и интерпретации учетной информации, используемых в программном обеспечении АИС – это _____ обеспечение	ОПК-1
4		Результатом реализации информационной технологии является _____ продукт	ОПК-1
5		Совокупность методов и средств построения информационного фонда системы, организации его функционирования и использования – это _____	ОПК-1
6		Информационная система для управления ресторанами _____ - (система управления точками продаж) представляет собой программно-аппаратный комплекс, автоматизирующий процесс обслуживания гостей в точках продаж ресторано-гостиничного комплекса	ПК-1
7		Модуль управления персоналом: расчет зарплаты и программы _____ (iikoPersonnel) позволяет руководству эффективно управлять персоналом благодаря встроенным тренингам и аттестациям, а также автоматическому мониторингу действий персонала и гибкому	ПК-1

		мотивационному блоку	
8		С помощью "1С:Предприятие 8. Ресторан" могут быть автоматизированы одиночные и _____ предприятия любых форматов и концепций: рестораны, кафе, бары, столовые, гостинично-ресторанные комплексы, развлекательные центры и другие предприятия питания.	ПК-1
9		База данных с _____ - это база данных, состоящая из одной таблицы	ОПК-1
10		полем реляционной базы данных является _____	ОПК-1
11		Что важно соблюдать при взаимодействии информационной системы и потребителя?	ПК-1
12		Этап ввода информации в систему можно отнести к процедуре информационного процесса _____ информации	ПК-1
13		Свойства информационного объекта определяются информационными логически неделимыми параметрами, которые называются _____	ПК-1
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		К основным компонентам информационной технологии относятся: а) сбор данных или первичной информации; передача результатной информации пользователю для принятия на ее основе решения б) обработка данных и получение результатной информации; передача результатной информации пользователю для принятия на ее основе решения в) передача результатной информации пользователю для принятия на ее основе решения, обработка данных и получение результатной информации г) сбор данных или первичной информации, обработка данных и получение результатной информации, передача результатной информации пользователю для	ОПК-1

		принятия на ее основе решения	
2		Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта называется... а) обработка б) технология в) производство г) ресурс	ОПК-1
3		Технологии, реализующие процесс решения, задач в конкретной предметной области путем использования комбинации нескольких различных обеспечивающих компонент, называются... а) обеспечивающие информационные технологии б) функциональные информационные технологии в) ресурсные информационные технологии г) производственные информационные технологии	ОПК-1
4		Совокупность средств, используемых при описании алгоритмов решения задач, а также моделей представления и интерпретации учетной информации, используемых в программном обеспечении АИС – это... А) математическое обеспечение б) эргономическое обеспечение в) программное обеспечение г) ресурсное обеспечение	ОПК-1
5		Внутримашинное информационное обеспечение имеет организацию в виде ... а) локальных файлов, баз элементных, баз и банков данных б) локальных файлов, баз и банков данных, баз знаний в) баз и банков данных, баз целей г) баз знаний, локальных файлов, баз целей	ОПК-1
6		Система управления производством (iikoProduction) имеет удобный интерфейс работы с номенклатурой (товарами, продуктами, блюдами, заготовками, характеристиками) и позволяет выполнять следующие	ПК-1

		<p>операции:</p> <p>А) распечатку технологических карт в разных форматах; создание сложных блюд (блюдо в блюде).</p> <p>Б) распечатку технологических карт в разных форматах; групповой анализ себестоимости; создание сложных блюд (блюдо в блюде).</p> <p>В) распечатку технологических карт в разных форматах; групповой анализ себестоимости.</p> <p>Г) распечатку технико-технологических карт; групповой анализ себестоимости; создание сложных блюд (блюдо в блюде).</p>	
7		<p>Фирма «IT-Center» (г. Сочи) разработала на платформе «1С:Предприятие» программу «Общепит: быстрое обслуживание», которая обеспечивает следующие функциональные возможности:</p> <p>а) управление залами ресторанов (кафе); учет товаров в разрезе мест хранения (склад, бар, кухня); производство блюд и полуфабрикатов; формирование различных отчетов; управление дисконтными картами и скидками.</p> <p>б) управление залами ресторанов (кафе); учет товаров в разрезе мест хранения (склад, бар, кухня); производство полуфабрикатов; формирование различных отчетов; управление дисконтными картами и скидками.</p> <p>в) учет товаров в разрезе мест хранения (склад, бар, кухня); производство блюд и полуфабрикатов; формирование различных отчетов; управление дисконтными картами и скидками.</p> <p>г) управление залами ресторанов (кафе); учет товаров в разрезе мест хранения (склад, бар, кухня); производство блюд и полуфабрикатов; управление дисконтными картами и</p>	ПК-1

		скидками.	
8		Основным программным продуктом для производства продуктов общественного UCS является: а) R-Keeper б) Store House в) Pool Jet г) Shelter	ПК-1
9		База данных, состоящая из нескольких, связанных между собой таблиц, называется ... а) реляционной базой данных б) базой данных с плоским файлом в) развернутая база данных г) связанная база данных	ОПК-1
10		В реляционной базе данных информация организована в виде: а) сети б) иерархической структуры в) дерева г) прямоугольной таблицы	ОПК-1
11		Процедура присвоение объекту кодового обозначения – это... а) регистрация б) кодирование в) опись г) учет	ПК-1
12		База данных, состоящая из нескольких, связанных между собой таблиц, называется ... а) реляционной базой данных б) базой данных с плоским файлом в) развернутая база данных г) связанная база данных	ПК-1