

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»
(КГУ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Информационное обеспечение

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Кострома 2023

Рабочая программа дисциплины «*Информационное обеспечение*» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России №. 1047 от 17.08.2020г.
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Шипарева М.Г., доцент кафедры «Индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса» Московского государственного университета пищевых производств

Рецензенты: Иванова Ольга Владимировна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

Формирование знаний по видам, функциям, формам и средствам информационного обеспечения

Задачи:

- изучение требований к информационному обеспечению;
- изучение видов, форм, функции и средств товарной информации, а также требований, предъявляемые к ней;
- изучение и формирование практических навыков распознавания информационных знаков
- изучение принципов работы современных информационных технологий

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Код и содержание индикаторов компетенции

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1-ОПК-1. Должен знать и понимать принципы работы современных информационных технологий ИД2-ОПК-1. Уметь использовать современные информационные системы и технологии в решении профессиональных задач ИД3-ОПК-1.. Иметь навыки работы с современным общесистемным и офисным программным обеспечением, в т.ч. отечественного производства ИД4-ОПК-1.. Иметь навыки обеспечения информационной безопасности при работе с современными информационными системами и технологиями
--	---

знать:

- нормативно-правовую базу и требования, предъявляемые к информационному обеспечению;
- принципы работы современных информационных технологий

уметь:

- выстраивать коммуникационные связи с представителями профессиональной сферы;
- использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

владеть:

- навыками применения информационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности;
- навыками получения информации о товаре из всех средств информационного обеспечения;
- способностью оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих нормативных документов.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления в 6 семестре по очной форме обучения и 8 семестре (4 курс) по заочной форме обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: Цифровая экономика ведения бизнеса, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Управление и контроль качества продукции

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Ресторанное и барное дело, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектная деятельность, а также успешного написания выпускной квалификационной работы и в дальнейшей практической деятельности.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических часов и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очная форма	Заочная форма
	семестр	
	6	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	4
Общая трудоемкость в часах	144	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	32	12
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	16	6
Электронное обучение	10	4
ИКР	0,25	0,25
Самостоятельная работа (в том числе контроль)	101,75	34+89,75+4
Курсовая работа	-	-
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	16	6
Практические занятия	16	6
Лабораторные занятия	-	-
Электронное обучение	10	4
Консультации	-	-
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Всего	42,25	16,25

5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий
5.1 Тематический план учебной дисциплины

для очной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	ЭО	
Семестр 6						
1	Системы автоматизации индустрии питания	49,5	4,5			45
1.1	Электронное меню	5,5	0,5			5
1.2	Системы аналитики для ресторанного бизнеса.	5,5	0,5			5
1.3	Системы обучения персонала. Электронные чек-листы.	5,5	0,5			5
1.4	Управление закупками. Автоматизация службы доставки.	5,5	0,5			5
1.5	Системы резервирования столов. Платежные системы через смартфоны	5,5	0,5			5
1.6	Сайт для ресторанов	5,5	0,5			5
1.7	Системы видеонаблюдения. Музыка в ресторане.	5,5	0,5			5
1.8	Лояльность и CRM	5,5	0,5			5
1.9	Системы управления качеством и безопасностью	5,5	0,5			5
2	Учет и управление в iiko Office и iiko Front	85,5	11,5	16	10	48
2.1	Работа со справочниками номенклатуры и контрагентов	15	2	4	1	8
2.2	Особенности управления производственным документооборотом: работа с накладными, акты разбора, акты приготовления, акты списания, внутренние перемещения, акты переработки.	16	2	4	2	8
2.3	Работа с фронт-офисом. Взаимосвязь кассы и программы учета.	14	2	2	2	8
2.4	Проведение аудита ТТК в САР iiko/r_keeper	14	2	2	2	8
2.5	Особенности ведения инвентаризации в САР iiko/r_keeper.	13	2	2	1	8
2.6	Отчеты и анализ деятельности предприятия	13,5	1,5	2	2	8
	Подготовка к зачету	7,75				7,75
	Итого за семестр	143,75	16	16	10	101,75
	ИКР	0,25				
	Всего	144				

для заочной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	ЭО	
Семестр 8						
1	Системы автоматизации индустрии питания	66	3			63
1.1	Электронное меню	7	-			7
1.2	Системы аналитики для ресторанного бизнеса.	7,5	0,5			7
1.3	Системы обучения персонала. Электронные чек-листы.	7,5	0,5			7
1.4	Управление закупками. Автоматизация службы доставки.	7,5	0,5			7
1.5	Системы резервирования столов. Платежные системы через смартфоны	7,5	0,5			7
1.6	Сайт для ресторанов	7	-			7

1.7	Системы видеонаблюдения. Музыка в ресторане.	7	-			7
1.8	Лояльность и CRM	7,5	0,5			7
1.9	Системы управления качеством и безопасностью	7,5	0,5			7
2	Учет и управление в iiko Office и iiko Front	73,75	3	6	4	60,75
2.1	Работа со справочниками номенклатуры и контрагентов	12,5	0,5	1	1	10
2.2	Особенности управления производственным документооборотом: работа с накладными, акты разбора, акты приготовления, акты списания, внутренние перемещения, акты переработки.	14,25	0,5	2	1	10,75
2.3	Работа с фронт-офисом. Взаимосвязь кассы и программы учета.	12,5	0,5	1	1	10
2.4	Проведение аудита ТТК в САР iiko/r_keeper	10,5	0,5	-	-	10
2.5	Особенности ведения инвентаризации в САР iiko/r_keeper.	10,5	0,5	-	-	10
2.6	Отчеты и анализ деятельности предприятия	13,5	0,5	2	1	10
	Контроль (подготовка к зачету)	4				4
	Итого за семестр	143,75	6	6	4	123,75+4
	ИКР	0,25				
	Всего	144				

5.2. Содержание

1. Системы автоматизации индустрии питания

Современные САР: r_keeper, iiko, tillupad, 1С, Poster, QR и др. Электронное меню. Системы аналитики для ресторанного бизнеса. Системы видеонаблюдения. Системы обучения персонала. Управление закупками. Системы резервирования столов. Музыка в ресторане. Электронные чек-листы. Платежные системы через смартфоны. Лояльность и CRM. Сайт для ресторана. Автоматизация службы доставки. Системы управления качеством и безопасностью

2. Учет и управление в iiko Office и iiko Front

Работа со справочниками номенклатуры и контрагентов. Особенности управления производственным документооборотом: работа с накладными, акты разбора, акты приготовления, акты списания, внутренние перемещения, акты переработки. Работа с фронт-офисом. Взаимосвязь кассы и программы учета. Проведение аудита ТТК в САР iiko/r_keeper. Особенности ведения инвентаризации в САР iiko/r_keeper. Отчеты и анализ деятельности предприятия.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Для очной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1	Системы автоматизации индустрии питания	Электронное меню	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Системы аналитики для ресторанного бизнеса.	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Системы обучения персонала. Электронные чек-листы.	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Управление закупками. Автоматизация службы доставки.	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Системы резервирования столов. Платеж-	5	1-7	Самоконтроль,

		ные системы через смартфоны			опрос
		Сайт для ресторанов	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Системы видеонаблюдения. Музыка в ресторане.	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Лояльность и CRM	5	1-7	Самоконтроль, опрос
		Системы управления качеством и безопасностью	5	1-7	Самоконтроль, опрос
2	Учет и управление в iiko Office и iiko Front	Работа со справочниками номенклатуры и контрагентов	8	1-7	Самоконтроль, опрос
		Особенности управления производственным документооборотом: работа с накладными, акты разбора, акты приготовления, акты списания, внутренние перемещения, акты переработки.	8	1-7	Самоконтроль, опрос
		Работа с фронт-офисом. Взаимосвязь кассы и программы учета.	8	1-7	Самоконтроль, опрос
		Проведение аудита ТТК в SAP iiko/r_keeper	8	1-7	Самоконтроль, опрос
		Особенности ведения инвентаризации в SAP iiko/r_keeper.	8	1-7	Самоконтроль, опрос
		Отчеты и анализ деятельности предприятия	8	1-7	Самоконтроль, опрос
	Подготовка к зачету		7,75		зачет
	Итого за семестр		101,75		

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1	Системы автоматизации индустрии питания	Электронное меню	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Системы аналитики для ресторанного бизнеса.	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Системы обучения персонала. Электронные чек-листы.	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Управление закупками. Автоматизация службы доставки.	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Системы резервирования столов. Платежные системы через смартфоны	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Сайт для ресторанов	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Системы видеонаблюдения. Музыка в ресторане.	7	1-7	Самоконтроль, опрос, кон-

				трольная работа	
		Лояльность и CRM	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Системы управления качеством и безопасностью	7	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
2	Учет и управление в iiko Office и iiko Front	Работа со справочниками номенклатуры и контрагентов	10	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Особенности управления производственным документооборотом: работа с накладными, акты разбора, акты приготовления, акты списания, внутренние перемещения, акты переработки.	10,75	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Работа с фронт-офисом. Взаимосвязь кассы и программы учета.	10	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Проведение аудита ТТК в SAP iiko/r_keeper	10	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Особенности ведения инвентаризации в SAP iiko/r_keeper.	10	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Отчеты и анализ деятельности предприятия	10	1-7	Самоконтроль, опрос, контрольная работа
		Контроль (подготовка к зачету)	4		зачет
	Итого за семестр		123,75+4		

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Информационное обеспечение»

Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов лабораторной работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с продуктами и сырьем, что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Студенту настоятельно рекомендуется посещать занятия ввиду ограниченного количества литературы по данной тематике, постоянного обновления содержания, большого объема материала, специализированного ПО.

Для занятий, проводимых с использованием дистанционных образовательных технологий студентам потребуется приложение Zoom (<https://zoom-us.ru/>) Для успешной работы рекомендуется установить данные приложения на свой персональный компьютер/ноутбук/смартфон.

Обучающиеся должны самостоятельно обеспечить себя персональным компьютером или ноутбуком или смартфоном, имеющим следующие минимальные характеристики:

– Процессор: количество ядер – от 2, тактовая частота не менее 2 ГГц. Оперативная память: не менее 4 ГБ. Разрешение экрана не ниже 1024x768 пикселей.

– Операционная система: Windows 10; Windows 8 и 8.1; Windows 7; Windows Vista; Windows XP с пакетом обновления 3 (SP3).

– Интернет-браузеры: GoogleChrome — **рекомендуемый**; MozillaFirefox.

– Оборудование: Веб-камера с разрешением не менее 640*480 пикселей; микрофон; наушники или колонки; порты: TCP 80, UDP 30000-32000.

Занятия, проводимые с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), реализуются с использованием системы дистанционного обучения (СДО), где размещены задания по теме занятия.

Для выполнения заданий, размещенных в СДО, студент должен иметь логин и пароль для входа в СДО, который получить от куратора учебной группы. При возникновении проблем со входом и работой СДО можно обратиться на электронную почту sdo@ksu.edu.ru.

Зачет по дисциплине по семестру имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить работу в полном объеме.

6.3. Тематика и задания для практических занятий

Тематика	Задания для практических занятий
Учет и управление в iiko Office и iiko Front	Работа со справочниками номенклатуры и контрагентов
	Управления производственным документооборотом: работа с накладными, акты разбора, акты приготовления, акты списания, внутренние перемещения, акты переработки.
	Работа с фронт-офисом. Взаимосвязь кассы и программы учета.
	Проведение аудита ТТК в САР iiko/r_keeper
	Ведение инвентаризации в САР iiko/r_keeper.
	Подготовка отчетов и анализ деятельности предприятия.

6.4. Тематика и задания для лабораторных занятий

Не предусмотрены

6.5. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с.	https://znanium.com/catalog/product/1233293
2. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина. - Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. - 81 с.	https://znanium.com/catalog/product/1902063

3. Цифровой бизнес : учебник / под науч. ред. О.В. Китовой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 418 с.	https://znanium.com/catalog/product/1917620
<i>б) дополнительная:</i>	
4. Бухгалтерская (финансовая) отчетность : учебник / Ю.И. Сигидов, Г.Н. Ясенко, Е.А. Оксанич [и др.] ; под ред. проф. Ю.И. Сигидова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 340 с.	https://znanium.com/catalog/product/1867602
5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат.	http://znanium.com/catalog/document?id=358232
6. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/4616
7. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с.	https://znanium.com/catalog/product/1025220
8. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент : учебник для вузов / А. Н. Фомичев. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 466 с.	https://znanium.com/catalog/product/1093665
Периодические издания	
Ресторанные ведомости : бизнес-журнал : официальный сайт. — URL:	https://restoved.ru
Вы и Ваш ресторан : журнал / учредитель ЗАО «АО АРК ТОМПСОН» // Российская национальная библиотека : официальный сайт. — URL:	https://nlr.ru
HoReCa-magazine : ежедневный деловой интернет-журнал. — URL:	http://www.horeca.ru/about/magazine/

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 211- учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Стационарный экран. Доска для мела магнитная BRAUberg (0,9*1,2) Acer 19` V193 + с/блок t-Ray (тип 1, процессор AMD X8 FX-8150)- 8 шт.; Acer 19` V193 + с/блок R-Style Proxima MC 852 (HD4670) - 1 шт. принтер лазерный HP LJ 2Mb USB 2.0 (CB419A) 1018 Компьютерные столы-9 шт., стол для переговоров, стулья - 9 шт., стол для переговоров, рабочее место преподавателя.</p>	Локальная сеть с выходом в интернет
Гл – 213- учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Стационарный экран. Доска для мела магнитная BRAUberg (0,9*1,2) Acer 19` V193 + с/блок t-Ray (тип 1, процессор AMD X8 FX-8150)- 8 шт.; Acer 19` V193 + с/блок R-Style Proxima MC 852 (HD4670) - 1 шт. принтер лазерный HP LJ 2Mb USB 2.0 (CB419A) 1018 Компьютерные столы-9 шт., стол для переговоров, стулья - 9 шт., стол для переговоров, рабочее место преподавателя.</p>	Локальная сеть с выходом в интернет
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется

