

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.09 Информационные технологии в производстве
пищевой продукции

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

очная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, доцент, Сафронова Т. Н.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины является формирование знаний, умений и навыков, связанных с информационными технологиями на предприятиях общественного питания для производства пищевой продукции, контроля качества продукции, сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- анализ информационных технологий в области производства пищевой продукции, контроля качества пищевого сырья и готовой продукции;
- изучение специализированных программ, информационных продуктов и технических требований в области производства пищевой продукции;
- локальные компьютерные сети в общественном питании;
- полнофункциональные вэб-сервисы;
- локальные специализированные ПО для общепита;
- специализированное оборудование для автоматизации бизнес-процессов предприятий общественного питания;
- проведение технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	
ОПК-4.2: Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none">- демонстрирует знания специализированных программных и информационных продуктов для решения профессиональных задач;- умеет применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач;- владеет навыками использования специализированных программ и информационных продуктов для решения профессиональных задач.
ПК-1: Способен проводить научно-исследовательские работы, патентные и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных	

прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
<p>ПК-1.3: Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - демонстрирует умения применять технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - владеет навыками применения технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
<p>УК-4.1: Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия с использованием информационных технологий; - умеет применять коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия с использованием информационных технологий; - владеет навыками использования коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия с использованием информационных технологий.

УК-4.2: Представляет	- демонстрирует знания способов представления
результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	<p>результатов академической деятельности на различных публичных мероприятиях с использованием информационных технологий;</p> <p>- демонстрирует умения представлять результаты академической деятельности на различных публичных мероприятиях с использованием информационных технологий;</p> <p>- владеет навыками представления результатов академической деятельности на различных публичных мероприятиях с использованием информационных технологий.</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,78 (28)	
практические занятия	0,78 (28)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,22 (44)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
						Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС		
1.											
		1. Информационные технологии в производстве пищевой продукции и их значение на современном этапе развития индустрии питания				2					
		2. Информационные технологии в производстве пищевой продукции и их значение на современном этапе развития индустрии питания								3	
		3. Бизнес-процессы предприятий общественного питания, автоматизация бизнес-процессов				2					
		4. Бизнес-процессы предприятий общественного питания, автоматизация бизнес-процессов								3	
		5. Локальные компьютерные сети в индустрии питания R-Keeper. Автоматизация склада с R-Keeper StoreHouse				4					
		6. Локальные компьютерные сети в индустрии питания R-Keeper. Автоматизация склада с R-Keeper StoreHouse								6	

7. Автоматизация склада StoreHouse, модуль FoodFactory. Кухня R-Keeper, системы VDU и KDS			2					
8. Автоматизация склада StoreHouse, модуль FoodFactory. Кухня R-Keeper, системы VDU и KDS							3	
9. Офис r-keeper. Локальное решение для ресторанов. Iiko			2					
10. Офис r-keeper. Локальное решение для ресторанов. Iiko							3	
11. Локальные решения. Компьютерные системы на базе 1С			2					
12. Локальные решения. Компьютерные системы на базе 1С							3	
13. Облачные технологии (полнофункциональные веб-сервисы)			2					
14. Облачные технологии (полнофункциональные веб-сервисы)							3	
15. Облачные системы для ресторана: Quick Resto; MICROS for Restaurants			2					
16. Облачные системы для ресторана: Quick Resto; MICROS for Restaurants							3	
17. Мобильные приложения для предприятий общественного питания			2					
18. Мобильные приложения для предприятий общественного питания							3	
19. Программно-технологический комплекс "Технолог-кулинар", работа с базой данных программы (сырье, технологические потери)			2					

20. Программно-технологический комплекс "Технолог-кулинар", работа с базой данных программы (сырье, технологические потери)							4	
21. Использование информационных технологий для разработки нормативно-технических документов (ТИ, ТТК, ТК)			2					
22. Разработка нормативно-технической документации на новое блюдо с использованием программы «НАССР - ОБЩЕПИТ» (ТК, ТИ, ТТК)			2					
23. Использование информационных технологий для разработки нормативно-технических документов (ТИ, ТТК, ТК)							3	
24. Разработка нормативно-технической документации на новое блюдо с использованием программы «НАССР - ОБЩЕПИТ» (ТК, ТИ, ТТК)							4	
25. Программно-технологический комплекс «Наср – Общепит». Работа с базой данных (требования к качеству и безопасности)			2					
26. Программно-технологический комплекс «Наср – Общепит». Работа с базой данных (требования к качеству и безопасности)							3	
Всего			28				44	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Кимяев Д. И., Костин Г. А., Курлов В. В. Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм"] (Санкт-Петербург: Троицкий мост).
2. Гагарина Л. Г., Румянцева Е. Л., Баин А. М., Теплова Я. О. Информационные технологии: Учебное пособие (Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
3. Трофимов В. В. Информационные системы и технологии в экономике и управлении: учебник для академического бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям (Москва: Юрайт).
4. Федотова Е. Л., Федотов А. А. Информационные технологии в науке и образовании: учеб. пособие для магистров, обучающихся по специальностям: 552800 "Информатика и вычислительная техника", 540600 "Педагогика" : рекомендовано учебно-методическим советом Моск. гос. ин-та электронной техники (Технического ун-та) (М.: Форум).
5. Светлов Н. М., Светлова Г. Н. Информационные технологии управления проектами: Учебное пособие (Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
6. Романова С.П. Информационные технологии в туристской индустрии: [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг] (Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный.
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017 г.
5. Система автоматизации гостиниц "Эдельвейс" Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г., по 01.11.2028 г.

6. Программный продукт Storehouse R-Keeper (Базовый комплект, Менеджер, Рабочее место официанта, 11 Дополнительных лицензий), Лицензионный сертификат №0050599, №0050598, №0050597, №0050596, №0050595, №0050594, №0050593, №0050592, №0050591, №0050590, №0050589, №0050588, №0050587, №0050586, бессрочно.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
6. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы и их оснащённость:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528).

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы: № 6-23 кабинет компьютерной графики и системы автоматизации предприятия ул. Лиды Прушинской, зд.2 (доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер "Averion" в сборе – 12 шт., сетевой коммутатор D-Link Des-1016D 16 port).

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor).

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт).