МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).26

Информационные технологии в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:
зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

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

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.с.-х.н., старший преподаватель, Сидоров А.А. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях информационных технологий в общественном питании.

Задачи изучения дисциплины:

- использовать в профессиональной деятельности информационные технологии;
- основные понятия информационных технологий;
- функции информационных технологий;
- формы информационных технологий в общественном питании.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-5.ПК-2: Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемые на производстве продукции общественного питания
Знать:
информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания
Уметь:
использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания
Владеть:
информационными и телекоммуникационными технологиями, компьютерными программы применяемыми на производстве продукции общественного питания

ИД-2.ОПК-1: Обоснованно выбирает и использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
Знать:
как обоснованно выбирать и использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
Уметь:
обоснованно выбирать и использовать современные информационные технологии для решения задач профессиоанльной деятельности
Владеть:
обоснованным выбором и использованием современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1.ПК-3: Способен применять специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания
Знать:
специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания
Уметь:
применять специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания
Владеть:
специализированными компьютерными программами, используемыми на предприятиях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания
2.1.2	как обоснованно выбирать и использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
2.2	**Уметь:**
2.2.1	использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания

2.2.2	обоснованно выбирать и использовать современные информационные технологии для решения задач профессиоанльной деятельности
2.3	**Владеть:**
2.3.1	информационными и телекоммуникационными технологиями, компьютерными программи применяемыми на производстве продукции общественного питания
2.3.2	обоснованным выбором и использованием современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.2	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.3	Товароведение продовольственных товаров
3.1.4	Инженерная графика
3.1.5	Введение в специальность
3.1.6	Информатика
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Компьютерное моделирование рецептур
3.2.2	Научно-исследовательская работа
3.2.3	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.2.4	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1.Основные понятия дисциплины					

1.1	Основные понятия дисциплины /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
1.2	Основные понятия дисциплины /Пр/	5	8	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
1.3	Основные понятия дисциплины /Ср/	5	16	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
	Раздел 2.Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ.					
2.1	Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ. /Лек/	5	4	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
2.2	Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ. /Пр/	5	6	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
2.3	Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ. /Ср/	5	16	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
	Раздел 3.Характеристика информационных технологий.					
3.1	Характеристика информационных технологий. /Лек/	5	4	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
3.2	Характеристика информационных технологий. /Пр/	5	8	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
3.3	Характеристика информационных технологий. /Ср/	5	16	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
	Раздел 4.Применение информационных технологий на предприятиях общественного питания.					
4.1	Применение информационных технологий на предприятиях общественного питания. /Лек/	5	4	ИД-2.ОПК -1 ИД- 5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	

4.2	Применение информационных технологий на предприятиях общественного питания. /Пр/	5	8	ИД-2.ОПК -1 ИД-5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	
4.3	Применение информационных технологий на предприятиях общественного питания. /Ср/	5	16	ИД-2.ОПК -1 ИД-5.ПК-2 ИД-1.ПК- 3	Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Единый реестр российских программ для электронных вычислительных машин и баз данных
Э 2	"Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»
Э 3	НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.5	Архиватор WinRar
7.3.6	Adobe Reader
7.3.7	Windows 7
7.3.8	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.5	юстиции РФ

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Компьютерный класс 1. 202 AMD Ryzen 3 3200G with Radeon Vega Graphics 3.60 GHz, RAM 4Gb

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).