Приложение 4

к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Сучкова Наталья Анатольевна, кандидат экономических наук, доцент, доцент

И.о. заведующего кафедрой:

Савина Анна Геннадьевна, кандидат педагогических наук, доцент

Рабочая программа дисциплины Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания одобрена на заседании кафедры математики и информационных технологий Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 3 от «29» сентября 2025 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания актуализирована и одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля) 6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания 9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания 14

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине 21

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля) 31

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....33

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы 35

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания обеспечивает формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.2	Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	*ОПК-1.2. З-1.* ***Знает*** современное информационное и программное обеспечение в сфере индустрии питания *ОПК-1.2. У-1.* ***Умеет*** использовать современное информационное и программное обеспечение в индустрии питания
			ОПК-1.3	Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	*ОПК-1.3. З-1.* ***Знает*** современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности *ОПК-1.3. У-1.* ***Умеет*** использовать современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

3 з.е., 108 ак.час.

– заочная форма обучения – контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 18 ак.час на контактную работу с преподавателем, из них 6 ак.час на лекции и 12 ак.час на практические занятия. 86 ак. час на самостоятельную работу обучающихся. 4 ак.час – контроль (зачет).

Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания реализуется в 4-м семестре 3-го курса, после изучения дисциплин:

– Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты;

– Информатика.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Информационные технологии автоматизации процессов в сфере индустрии питания	52	4	0	0	6	0	0	0	0		0	0	42	Опрос Контрольное задание
Тема 2.	Интернет-технологии поддержки профессиональной деятельности	52	2	0	0	6	0	0	0	0		0	0	44	Контрольное задание Реферат

Промежуточная аттестация		4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	Зачет
Итого		108	6	0	0	12	0	0	0	4	0	0	86	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Информационные технологии автоматизации процессов в сфере индустрии питания. ОПК-1.2.

Понятия информационных технологий, информатизации, информационного общества. Перспективы и пути создания информационного общества в России. Понятие технологии, отличительные черты автоматизированных технологий. Значение информационных и коммуникационных технологий в сфере индустрии питания.

Современная концепция автоматизированных рабочих мест (АРМ); классификация и принципы построения, их локальные сети. Техническое обеспечение информационных технологий в сфере индустрии питания: средства компьютерной, коммуникационной и организационной техники. Принципы выбора программного обеспечения. Обзор специализированного ПО. Информационное обеспечение деятельности специалистов в сфере индустрии питания.

Информационная безопасность и управление доступом: защита от несанкционированного доступа, резервное архивирование, защита от компьютерных вирусов, средства и способы идентификации и аутентификации пользователей.

Понятие компьютерной сети. Классификация сетей. Основные компоненты локальной сети.

Автоматизация решения профессиональных задач в сфере индустрии питания с помощью MS Excel. Автоматизация расчетов. Работа с базами данных в MS Excel: сортировка, фильтрация, итоги, сводные таблицы и консолидация данных. Моделирование и прогнозирование процессов в области индустрии питания в табличном процессоре MS Excel. Оптимизационное моделирование. Средства деловой графики.

Базы и банки данных, их использование в информационных системах сферы индустрии питания.

Обобщенная технология работы с базами данных. Основные этапы создания БД. Сравнительная характеристика существующих СУБД.

Система управления базами данных MS Access. Основные объекты БД Access. Способы создания таблиц, редактирование их структуры. Основные типы данных, задание ключевых полей.

Определение связей в таблицах. Способы создания простого и перекрестного запроса. Создание вычисляемых полей. Создание форм и отчетов. Оформление внешнего интерфейса.

Тема 2. Интернет-технологии поддержки профессиональной деятельности. ОПК-1.3.

Национальные и международные информационные сети. Среда WWW. Сравнительная характеристика поисковых систем, их особенности. Основные службы Интернет.

Электронный обмен данными. Электронная почта.

Информационные ресурсы и услуги: государственные ресурсы и коммерческие справочно-информационные и информационно-аналитические порталы.

Использование «облачных» технологий в профессиональной деятельности. Облачное профессиональное программное обеспечение в сфере индустрии питания.

Экспертные системы и системы поддержки принятия решений. Информационные и справочные системы в сфере индустрии питания. Информационные технологии нормативно-методического обеспечения сферы индустрии питания.

Информационные технологии разработки web – сайта компании. Обзор программ для создания Web-страниц. Основные свойства Web-сайта: позиционирование, логическая структурированность, максимализация оформления. Баннерная реклама.

Особенности разработки web – сайтов компаний. Язык гипертекстовой разметки – HTML. Структура HTML-документа. Основные теги. Форматирование текста. Создание списков, добавление графических изображений, таблиц, гипертекстовых переходов.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой вы-

бор.

Задания открытого типа – это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты отве-	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями друго-

		та. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	го)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических

	обоснованный ответ	2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.23 Информационные технологии в индустрии питания используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся: опрос, реферат, контрольное задание.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема 1. Информационные технологии автоматизации процессов в сфере индустрии питания. ОПК-1.2.

Вариант примерных контрольных вопросов для опроса

1. Какие интернет-технологии используются для поддержки профессиональной деятельности в сфере индустрии питания?
2. Какие справочно-правовые информационные системы можно использовать в сфере индустрии питания?
3. Каковы их отличительные особенности?
4. Какие средства электронного обмена информацией Вы знаете?
5. Возможности электронной почты?
6. Что такое «облачные» информационные технологии?
7. Каковы достоинства и недостатки облачных технологий?
8. Какое облачное профессиональное программное обеспечение в сфере индустрии питания Вы знаете?

Контрольные задания:

Задание 1.

Создайте в MS Excel таблицу для автоматизации оценки стоимости земельного участка под объектом индустрии питания путем сравнения альтернативных вариантов его использования (согласно образцу):

№	Показатели	Торговый центр	Офисное здание	Жилой дом

п/п				
1	Выручка от реализации (без налога с оборота)	400	500	300
2	Затраты на производство реализованной продукции	300	350	170
3	Балансовая прибыль			
4	Стоимость строительства	395	550	580
5	Коэффициент капитализации по балансовой прибыли	0,21	0,25	0,2
6	Прибыль, относимая к постройкам			
7	Прибыль, относимая к земле			
8	Расчетная стоимость земельного участка при коэффициенте капитализации 17%			

Рассчитайте:
- балансовую прибыль (п.1 - п.2)
- прибыль, относимую к постройкам (п.4 * п.5)
- прибыль, относимую к земле (п.3 – п.6)
- расчетную стоимость земельного участка при коэффициенте капитализации 17% (п.7 *0,17).

Каковы правила формирования формул для расчетов в таблицах MS Excel? Какой тип адресации использовался в формулах?

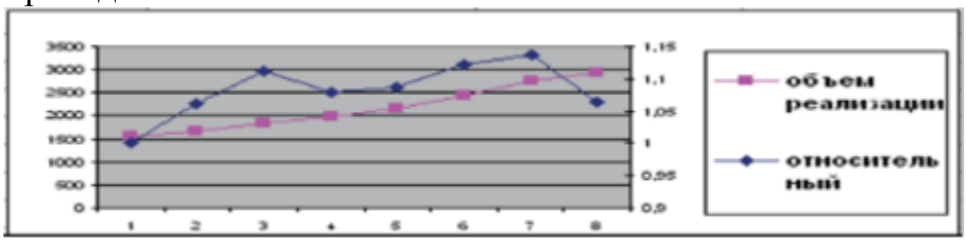
Задание 2.

Даны объемы реализации предприятия общественного питания (млн. руб.). Используя MS Excel, оформите таблицу в соответствии с образцом. Посчитайте цепной относительный прирост за год (отношение объема текущего года к предыдущему) и базисный прирост (отношение объема текущего года к первому).

Вычисления должны быть выражены в процентах с одним десятичным знаком.

Годы	Объем реализации	цепной	базисный
1	1566	1	1
2	1663		
3	1848		
4	1996		
5	2170		
6	2434		
7	2732		
8	2045		
9	1895		

Постройте совмещенную диаграмму - по основной оси диаграмму объемов реализации, по вспомогательной оси процент относительного прироста. Образец приведен ниже.



Задание 3.

Создайте в MS Excel таблицу для сравнительного анализа трех форматов нового заведения. Рассчитайте ключевые финансовые показатели и определите наиболее рентабельный вариант.

№	Показатели	Кафе	Ресторан
1	Планируемая средняя выручка в месяц, руб.	1 200 000	2 500 000
2	Планируемые средние ежемесячные затраты, руб.	900 000	2 000 000
3	Ежемесячная прибыль		
4	Первоначальные инвестиции, руб.	2 000 000	5 000 000
5	Срок окупаемости инвестиций, мес.		
6	Рентабельность, %		

Задание:

1. Рассчитайте ежемесячную прибыль (п.1 - п.2).
2. Определите срок окупаемости инвестиций в месяцах (п.4 / п.3).
3. Рассчитайте рентабельность в процентах ((п.3 / п.1) * 100).
4. Используя Условное форматирование, выделите цветом самый высокий показатель рентабельности.
5. Постройте гистограмму, отображающую первоначальные инвестиции и ежемесячную прибыль для всех трех форматов.

Вопросы для отчета:

1. Какие типы ссылок (относительные, абсолютные, смешанные) вы использовали в формулах и почему?
2. Какой формат заведения, по результатам расчетов, является наиболее привлекательным для инвестиций и почему?

Задание 4.

Разработайте в MS Access базу данных «Поставщики» для автоматизации учета партнеров ресторана.

Задание:

1. Создайте таблицу «Поставщики» со следующей структурой:

Код поставщика (Счетчик, ключевое поле)

Название Компании (Текстовый, поле обязательное для заполнения)

Контактное лицо (Текстовый)

Телефон (Текстовый, маска ввода: «+7(999)000-00-00»)

Email (Текстовый)

Категория поставляемых товаров (Текстовый, подстановка: «Мясо-птица», «Овощи-фрукты», «Молочная продукция», «Бакалея», «Напитки»)

Рейтинг надежности (Числовой, целое, значение от 1 до 5)

2. Заполните таблицу данными как минимум для 5 поставщиков**.**

3. Создайте запрос на выборку «Поставщики мяса и птицы», который отображает только тех поставщиков, в поле «Категория Поставляемых Товаров» которых содержится слово «Мясо», и отсортируйте их по убыванию рейтинга.

4. Создайте отчет «Реестр поставщиков», основанный на этом запросе, с группировкой по категориям товаров.

Вопросы для отчета:

1. Почему для поля «Код поставщика» был выбран тип данных «Счетчик»?

2. Каковы преимущества использования маски ввода для поля «Телефон»?

3. Опишите логику, заложенную в созданный вами запрос.

Задание 5.

Используя данные о выручке ресторана за прошедшие периоды, спрогнозируйте ее значение на следующие 3 месяца.

Месяц	Выручка, руб.
Январь	1 500 000
Февраль	1 650 000
Март	1 550 000
Апрель	1 800 000
Май	1 900 000
Июнь	2 100 000
Июль	2 000 000
Август	1 850 000
Сентябрь	?
Октябрь	?
Ноябрь	?

Задание:

1. Постройте график динамики выручки за имеющиеся 8 месяцев.

2. Используя функцию ПРЕДСКАЗ() или ЛИНЕЙН(), рассчитайте прогноз выручки на сентябрь, октябрь и ноябрь. Для этого присвойте месяцам порядковые номера (Январь=1, Февраль=2...).

3. Добавьте на график линию тренда (линейную) и отобразите на ней уравнение и величину достоверности аппроксимации (R^2).

4. Используя Поиск решения (надстройка Solver), определите, при каком среднем чеке в ноябре можно достичь целевой выручки в 2 200 000 руб., если плановое количество гостей – 2500 человек.

Вопросы для отчета:

1. Какой принцип был использован для прогнозирования? Насколько точным, судя по коэффициенту R^2, является данный прогноз?

2. Опишите, какие параметры (целевая ячейка, изменяемая ячейка, ограничения) вы задали в инструменте «Поиск решения».

Тема 2. Интернет-технологии поддержки профессиональной деятельности. ОПК-1.3.

Примерная тематика рефератов.

1. Организация автоматизированного рабочего места в сфере индустрии питания.
2. Телекоммуникации, телекоммуникационные сети различного типа, их назначение и возможности.
3. Современные мультимедиа технологии в профессиональной деятельности.
4. Использование служб Интернет в сфере индустрии питания.
5. Поиск информации в Интернет. Web-индексы, Web-каталоги.
6. Государственные информационные ресурсы и услуги в области индустрии питания.
7. Коммерческие информационные ресурсы и услуги в области индустрии питания: справочно-информационные и информационно-аналитические порталы.
8. Системы электронных платежей, цифровые деньги.
9. Информационное обеспечение деятельности специалистов в сфере н индустрии питания.
10. Организация поиска информации в сети Интернет.
11. Сетевые приложения клиент-серверной архитектуры.
12. Основы HTML и его развитие.
13. Интерактивные элементы Web-страниц и скрипты.
14. Графические форматы при оформлении Web-страниц.
15. Средства разработки Web-страниц.
16. Элементы Web-дизайна.
17. Поисковые сайты и технологии поиска информации в Internet.
18. Новые виды сервиса Internet - ICQ, IP-телефония, видеоконференция.
19. Автоматизация решения профессиональных задач в сфере индустрии питания с помощью MS Excel.
20. Финансовые функции Excel.
21. Технологические этапы проектирования базы данных предприятия индустрии питания в MS Access.
22. Методы прогнозирования показателей деятельности предприятия индустрии питания в MS Excel.

23. Базы и банки данных, их использование в информационных системах предприятия индустрии питания.

Контрольные задания:

Задание 1.

1. Какие поисковые системы Интернет вы знаете? Их особенности.
2. Используя любую поисковую систему найти информацию об информационно-аналитических порталах, используемых в сфере недвижимости (три абзаца).
3. Создайте HTML-документ «Сервис индустрии питания» - «Информационно-аналитические порталы».
4. Примените форматирование к странице:
5. Заголовок страницы должен быть выровнен по центру, начертание – полужирный шрифт, тип шрифта – Calibri, размер – 2, цвет шрифта синий, подчеркивание.
6. Задать цвет фона страницы – по вашему выбору.
7. Текст должен состоять из трех абзацев, первый – выровнен по центру, второй – по правому краю, третий – по левом краю.
8. Цвет текста в абзацах должен различаться.
9. Текст в первом абзаце – тип шрифта - Verbana, размер – 6, подчеркивание.
10. Текст во втором абзаце – тип шрифта - Cambria, размер – 7, полужирный
11. Текст в третьем абзаце – тип шрифта -Arial, размер – 5, курсив.

Задание 2.

1. Какие информационные ресурсы и услуги в области индустрии питания?
2. Используя любой поисковый Интернет-ресурс откройте справочно-правовую систему Консультант Плюс-online.
3. Используя поиск по ключевым словам сделайте подборку (в виде скринов первых страниц документов) федеральных законов, регламентирующих специальные нормы в сфере индустрии питания.
4. Используя любой поисковый Интернет-ресурс откройте Интернет-портал услуг Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии.
5. На вкладке Сервисы найдите услугу Публичная кадастровая карта.
6. С помощью поискового поля найдите на ней объект недвижимости по адресу: Орловская область, г Орел, ул. Октябрьская, д. 11, Столовая.
7. Скрин результата скопируйте в документ Word.

Задание 3.

1. Дайте сравнительную характеристику двух любых поисковых систем

(например, Яндекс и Google). Укажите их ключевые особенности, преимущества и недостатки для бизнеса в сфере индустрии питания.

2. Используя любую поисковую систему, найдите три коммерческих портала (агрегатора) для доставки еды или бронирования столиков в ресторанах, популярных в России.

3. Создайте документ и заполните таблицу:

Название портала	URL-адрес	Основной функционал	Примеры ресторанов-партнеров

4. Создайте HTML-документ «Добро пожаловать в ресторан «Вкус & Аромат».

Примените следующее форматирование:

Заголовок страницы должен быть выровнен по центру, начертание – полужирный шрифт, цвет – темно-красный.

Задайте цвет фона страницы – светло-бежевый.

Добавьте изображение (любое тематическое, например, блюдо) с помощью тега <img>, выровняйте его по центру.

Создайте нумерованный список с тремя пунктами: «Авторская кухня», «Свежие продукты», «Уютная атмосфера».

Создайте таблицу «График работы» с двумя колонками: День недели и Часы работы. Заполните ее на свое усмотрение.

Задание 4.

1. Что такое «облачные технологии»? Перечислите не менее трех преимуществ использования облачного профессионального ПО (например, на основе SaaS-модели) для управления рестораном.

2. Используя поисковую систему, найдите официальный сайт Роспотребнадзора. В разделе, содержащем документы для предпринимателей, найдите Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания (СанПиН). Сделайте скриншот титульной страницы актуального документа и вставьте его в отчет. Укажите, по каким ключевым словам вы осуществляли поиск.

3. Найдите в интернете два облачных сервиса для автоматизации ресторанного бизнеса (например, R-Keeper Cloud, iikoCloud и т.п.). Создайте сравнительную таблицу в документе Word:

Критерий	Сервис 1	Сервис 2
Название		
Основные функции (не менее 3-х)		
Примерная стоимость подписки		
Формат доступа (веб-браузер, приложение)		

Сделайте вывод: какой из сервисов, на ваш взгляд, более предпочтителен для небольшого кафе и почему?

Задание 5.

1. Что такое экспертные системы и системы поддержки принятия решений? Приведите один пример возможного применения подобной системы в сфере индустрии питания (например, для формирования меню или управления закупками).

2. Разработайте концепцию главной страницы веб-сайта для кофейни «Утренний кофе».

В виде текстового описания или схематичного рисунка (можно в Paint или на бумаге с последующим фото) представьте логическую структуру главной страницы, указав основные блоки (навигационное меню, слайдер с акциями, блок о кофейне, блок с хитами продаж, контакты, форма обратной связи).

Дайте краткое обоснование, почему выбранная структура будет эффективна для привлечения клиентов.

3. Создайте черновик электронного письма для рассылки постоянным гостям кофейни «Утренний кофе». Тема письма: «Новая осенняя коллекция напитков!».

Текст письма должен содержать:

- Приветствие.
- Анонс 2-3 новых напитков.
- Информацию об акции (например, «Скидка 15% на все осенние позиции до конца недели!»).
- Призыв к действию («Забронируйте столик онлайн!»).
- Ссылку на сайт (можно использовать #).
- Блок с контактами и ссылкой на отписку от рассылки.

Придумайте идею для баннерной рекламы этой акции. Опишите ее в 2-3 предложениях (какая картинка, какой слоган, на какую целевую аудиторию рассчитана).

5.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий.

Для решения задач открытого типа студенту разрешается использование калькулятора, компьютера с установленным программным обеспечением.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (зачет) проводится в устной форме.

Обучающийся получает билет к зачету с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Информационные технологии автоматизации процессов в сфере индустрии питания. ОПК-1.2.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Понятия информационных технологий, информатизации, информационного общества.
2.	Перспективы и пути создания информационного общества в России.
3.	Понятие технологии, отличительные черты автоматизированных технологий.
4.	Значение информационных и коммуникационных технологий в сфере индустрии питания.
5.	Современная концепция автоматизированных рабочих мест (АРМ); классификация и принципы построения, их локальные сети.
6.	Техническое обеспечение информационных технологий в сфере индустрии питания: средства компьютерной, коммуникационной и организационной техники.
7.	Принципы выбора программного обеспечения.
8.	Обзор специализированного ПО. Информационное обеспечение деятельности специалистов в сфере индустрии питания.
9.	Информационная безопасность и управление доступом: защита от несанкционированного доступа, резервное архивирование, защита от компьютерных вирусов, средства и способы идентификации и аутентификации пользователей.
10.	Понятие компьютерной сети. Классификация сетей. Основные компоненты локальной сети.
11.	Автоматизация решения профессиональных задач в сфере индустрии питания с помощью MS Excel. Автоматизация расчетов.
12.	Работа с базами данных в MS Excel: сортировка, фильтрация, итоги, сводные таблицы и консолидация данных.
13.	Моделирование и прогнозирование процессов в области индустрии питания в табличном процессоре MS Excel.
14.	Базы и банки данных, их использование в информационных системах сферы индустрии питания.
15.	Обобщенная технология работы с базами данных. Основные этапы создания БД.
16.	Сравнительная характеристика существующих СУБД.
17.	Система управления базами данных MS Access.

18.	Основные объекты БД Access.
19.	Способы создания таблиц, редактирование их структуры.
20.	Оформление внешнего интерфейса таблиц.

2. Задания закрытого типа.

2.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Основной отличительной чертой автоматизированных технологий в индустрии питания является:

а) полное отсутствие участия человека в производственном процессе;
б) комплексное использование технических средств и программного обеспечения для выполнения операций при сохранении за человеком роли управления и контроля;

в) использование только механического оборудования без применения компьютеров;

г) ориентация исключительно на снижение затрат без улучшения качества service.

Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой из перечисленных объектов СУБD MS Access является основным и предназначен для хранения данных?

а) Форма;

б) Отчет;

в) Запрос;

г) Таблица.

Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какое средство MS Excel является наиболее мощным инструментом для комплексного анализа, группировки и подведения итогов по большим массивам данных?

а) Условное форматирование;

б) Сводная таблица

в) Фильтр;

г) Поиск решения.

Тест 4.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какая из перечисленных мер является наиболее эффективной для защиты от несанкционированного доступа к финансовым отчетам в информационной системе ресторана?

а) Установка антивирусной программы;

б) Регулярное резервное копирование данных;

в) Внедрение системы разграничения прав доступа на основе ролей пользователей;

г) Использование лицензионного программного обеспечения.

Тест 5.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой тип связи между таблицами в БД используется чаще всего, когда одной записи в главной таблице соответствует несколько записей в подчиненной таблице?

а) «один-к-одному»;

б) «многие-ко-многим»;

в) «один-ко-многим»;

г) «многие-к-одному».

Тест 6.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой тип вредоносной программы способен самостоятельно распространяться по компьютерной сети, используя уязвимости операционной системы?

а) Троянская программа

б) Сетевой червь

в) Шпионское ПО

г) Рекламное ПО

Тест 7.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какое устройство обеспечивает защиту локальной сети ресторана от несанкционированного доступа извне?

а) Коммутатор (switch)

б) Межсетевой экран (firewall)

в) Маршрутизатор (router)

г) Wi-Fi точка доступа

Тест 8.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Какой класс программного обеспечения предназначен для автоматизации специфических задач ресторанного бизнеса (учет запасов, управление заказами, расчет себестоимости)?

а) Системное программное обеспечение

б) Офисные приложения

в) Специализированные прикладные программы

г) Антивирусное ПО

Тест 9.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Что из перечисленного является наиболее эффективной комплексной мерой защиты от компьютерных вирусов в сети предприятия общественного питания?

а) Использование только лицензионного ПО

б) Регулярное обновление антивирусных баз, обучение сотрудников, резервное копирование

в) Установка мощного межсетевого экрана

г) Отключение компьютеров от интернета

Тест 10.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Основной целью использования инструмента «Поиск решения» в MS Excel для задач индустрии питания является:

а) Визуализация данных в виде диаграмм и графиков;

б) Сортировка и фильтрация списка поставщиков;

в) Проведение оптимизационных расчетов для нахождения наилучшего значения при заданных ограничениях (например, минимизация закупочных затрат);

г) Создание базы данных рецептов.

Тема 2. Интернет-технологии поддержки профессиональной деятельности. ОПК-1.3.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Национальные и международные информационные сети.
2.	Среда WWW.
3.	Сравнительная характеристика поисковых систем, их особенности.
4.	Основные службы Интернет.
5.	Электронный обмен данными. Электронная почта.
6.	Информационные ресурсы и услуги: государственные ресурсы и коммерческие справочно-информационные и информационно-аналитические порталы.
7.	Использование «облачных» технологий в профессиональной деятельности.
8.	Облачное профессиональное программное обеспечение в сфере индустрии питания.
9.	Экспертные системы и системы поддержки принятия решений.
10.	Информационные и справочные системы в сфере индустрии питания.
11.	Информационные технологии нормативно-методического обеспечения сферы индустрии питания.
12.	Информационные технологии разработки web – сайта компании.

13.	Обзор программ для создания Web-страниц.
14.	Основные свойства Web-сайта: позиционирование, логическая структурированность, максимализация оформления.
15.	Баннерная реклама.
16.	Особенности разработки web – сайтов компаний.
17.	Язык гипертекстовой разметки – HTML.
18.	Структура HTML-документа. Основные теги.
19.	Форматирование текста.
20.	Создание списков, добавление графических изображений, таблиц, гипертекстовых переходов.

2. Задания закрытого типа.

2.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Какой из перечисленных сервисов является основной службой Интернета, обеспечивающей асинхронный обмен текстовыми сообщениями и файлами?

а) Всемирная паутина (WWW);

б) Электронная почта (E-mail);

в) Система доменных имен (DNS);

г) Файлообменная сеть (P2P).

Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Ключевым преимуществом использования «облачных» технологий в профессиональной деятельности ресторана является:

а) Полная независимость от интернет-соединения;

б) Доступ к данным и программному обеспечению с любого устройства, имеющего выход в Интернет;

в) Отсутствие абонентской платы за использование сервисов;

г) Повышение скорости работы локальной сети предприятия.

Тест 3.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой HTML-тег используется для создания гипертекстовой ссылки?

а) <img>;

б) <table>;

в) <a>;

г) <link>.

Тест 4.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

Основное отличие экспертной системы от информационно-справочной в сфере индустрии питания заключается в том, что экспертная система:

а) Содержит базу нормативных документов;

б) Предоставляет доступ к меню и ценам;

в) Способна на основе заложенных знаний моделировать рассуждения эксперта для выдачи рекомендаций и принятия решений;

г) Обеспечивает онлайн-бронирование столиков.

Тест 5.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой из перечисленных ресурсов является примером государственного информационного ресурса, важного для сферы общественного питания?

а) Коммерческий портал с отзывами о ресторанах;

б) Официальный сайт Роспотребнадзора с санитарными правилами и нормативами;

в) Облачная плаформа для автоматизации ресторана;

г) Сайт агрегатора доставки еды.

Тест 6

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой сервис компьютерных сетей позволяет получать доступ к веб-страницам и является основным источником информации для специалистов индустрии питания?

а) Электронная почта

б) Файлообменные сети

в) Всемирная паутина (WWW)

г) Системы мгновенного обмена сообщениями

Тест 7.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой вид компьютерной сети объединяет компьютеры в пределах одного здания или комплекса зданий и является основой для автоматизации ресторана?

а) Глобальная сеть (WAN);

б) Локальная сеть (LAN);

в) Городская сеть (MAN);

г) Корпоративная сеть.

Тест 8.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой из перечисленных сервисов является основной информационной услугой, предоставляемой глобальной сетью Интернет для поиска данных о поставщиках, конкурентах и тенденциях рынка общественного питания?

а) Электронная почта;

б) Всемирная паутина (World Wide Web)

в) Файловые архивы (FTP);

г) Система мгновенных сообщений (Instant Messaging).

Тест 9.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Что такое локальная вычислительная сеть (ЛВС)?

а) Сеть, соединяющая компьютеры в разных странах;

б) Сеть, объединяющая компьютеры на небольшой территории (в здании, офисе);

в) Сеть, предназначенная исключительно для выхода в Интернет;

г) Сеть, связывающая только мобильные устройства.

Тест 10.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

Какой из перечисленных элементов является обязательным для логической структурированности и удобства пользования Web-сайтом компании?

а) Обширная библиотека фоновой музыки;

б) Интуитивно понятная система навигации по разделам сайта;

в) Максимальное количество анимированных баннеров на главной странице;

г) Использование только черно-белой цветовой схемы.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	зачтено
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	зачтено
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	зачтено
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отлича-	не зачтено

ющийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование калькулятора.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо

запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.

2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.

3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.

4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.

5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность

– до 15 минут. Вторая часть – выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность – 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность – 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Социальная информатика : учебник для вузов / А. П. Быстров, А. Р. Мусихина, Н. И. Пак [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 172 с. — ISBN 978-5-507-50193-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440027

2. Компьютерные сети : учебник для вузов / Д. А. Бархатова, Д. Н. Буторин, А. А. Левин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. —

ISBN 978-5-507-51752-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/460616

3. Архитектура компьютера : учебник для вузов / Д. А. Бархатова, А. Н. Марьясова, Н. И. Пак [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 168 с. — ISBN 978-5-507-51811-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462335

4. Моделирование и формализация : учебник для вузов / Д. А. Бархатова, А. Н. Марьясова, Н. И. Пак [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-51433-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447236

8.2. Дополнительная литература

1. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 340 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07375-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/561772

2. Информационные технологии в экономике и управлении: учебник для вузов / ответственный редактор В. В. Трофимов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 556 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-18678-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/568903

3. Лобанова, Н. М. Эффективность информационных технологий: учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. М. Лобанова, Н. Ф. Алтухова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 263 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-9916-5733-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/580926

4. Романова, Ю. Д. Информационные технологии в управлении персоналом: учебник и практикум для вузов / Ю. Д. Романова, Т. А. Винтова, П. Е. Коваль. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 275 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-20405-6. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/560272

5. Суворова, Г. М. Информационные технологии в управлении средой обитания: учебник для вузов / Г. М. Суворова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 210 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-14062-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/567674

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

Не используются

8.4. Интернет-ресурсы

– ЭБС «Лань» – https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/russkoyazychnye-resursy/45-ebs-izdatelstva-lan

– ЭБС «IPR SMART» - https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/russkoyazychnye-resursy/32-ebs-iprbooks

– ЭБС «Znanium» - https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/ russkoyazychnye-resursy/389-znanium

– ЭБС «ibooks.ru» - https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/russkoyazychnye-resursy/681-ebs-ibooks-ru

– ЭБС издательства «Юрайт» - https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/ russkoyazychnye-resursy/55-ebs-yurajt

– Справочно-правовая система «Консультант Плюс» – http://www.consultant.ru/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Семинарские
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию:
- Доска
- проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Или компьютеры с установленным программным обеспечением

Требования к программному обеспечению:

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С: Предприятие (учебная версия)	Учебная версия платформы «1С:Предприятия». Свободная лицензия
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe Acrobat	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
Adobe reader	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Draw.io	бесплатный онлайн-сервис для создания диаграмм, блок-схем и визуальных схем
FileZilla	бесплатный FTP-клиент, предназначенный для загрузки и скачивания файлов с FTP-серверов
https://edu.1cfresh.com/	1С:Предприятие через Интернет.

Kaspersky Endpoint Security	Антивирусное ПО
MS Office	Пакет офисных приложений.
MySQL	система управления реляционными базами данных (СУБД)
MySQL Workbench	Инструмент для визуального проектирования баз данных, интегрирующий проектирование, моделирование, создание и эксплуатацию БД в единое бесшовное окружение для системы баз данных MySQL. Версия CommunityEdition — распространяется по свободной лицензией GNUGPL.
Open Office	Свободный пакет офисных приложений. Свободная лицензия
Yandex Browser	Браузер Свободная лицензия
ГАРАНТ	Справочно-правовая система
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Яндекс Диск	облачное хранилище для файлов, данных и видео от Яндекс