

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.5 Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве.

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: теоретические основы и перспективы развития информационных систем и комплексных технологий в ресторанном хозяйстве; современные информационные системы и технологии, пути взаимодействия со службами информационных технологий для обеспечения эффективного использования корпоративных информационных систем, этапы внедрения технологических и продуктовых инноваций для обеспечения конкурентного преимущества организации за счет внедрения новых информационных технологий.

уметь: использовать современные офисные и сетевые программы для решения расчетных, поисковых, оптимизационных и коммуникационных задач предприятия ресторанного хозяйства; использовать современные специализированные программы для комплексной автоматизации задач предприятий ресторанного хозяйства.

обладать компетенциями:

способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

способностью под контролем осуществлять стратегическое, тактическое и оперативное планирование и прогнозирование финансово-экономических показателей деятельности предприятий, учреждений, организаций различных организационно-правовых форм, включая органы государственной власти и местного самоуправления (ПК-10);

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Теоретические основы информационных систем и технологий в ресторанном хозяйстве. Поисковые и оптимизационные методы и их автоматизация.

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 2. Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 3. Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса.

Смысловой модуль 2. Автоматизированные информационные системы предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 4. Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус - предприятие 7.40».

Тема 5. Информационная система автоматизации предприятий ресторанного хозяйства 1 С: Предприятие 8. Ресторан.

Тема 6. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе ProjectExpert.

Смысловой модуль 3. Информационно-коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве.

Тема 7. Возможности локальных сетей для улучшения деятельности предприятия.

Тема 8. Использование внешних компьютерных сетей на предприятиях ресторанного бизнеса.

Тема 9. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.

Виды учебных занятий по дисциплине - лекции, практические.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Разработчик

Мезенцева С.А.

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)(подпись)



Заведующий кафедрой

Шершнёва А.В., к.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)(подпись)

