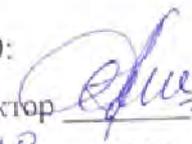


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор  Л.А.Омельянович
08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Информационные системы и коммуникативные технологии в
ресторанном хозяйстве»**

| | |
|---|---|
| Укрупненная группа | 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии |
| Программа высшего профессионального образования | Магистратура |
| Направление подготовки | 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Институт, факультет | факультет ресторанно-гостиничного бизнеса |
| Курс, форма обучения | 2 (очная), 2 (заочная) |
| Учебный год | 2019/2020 |

**Донецк
2018**

Рабочая программа «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа Технологии в ресторанном хозяйстве

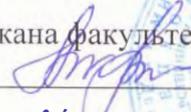
*Разработчик: Мезенцева С.А., старший преподаватель
Шершнёва А.В., к.э.н., доцент*



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
информационных систем и технологий управления
Протокол от "26" июня 2018 года № 29
И. о. заведующего кафедрой

 А.В. Шершнёва

СОГЛАСОВАНО:

И.о. декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
 Л.В. Крылова

«26» 06 2018 г.



Одобрено Учебно-методическим советом Университета

Протокол от "26" 06 2018 года № 1

Председатель  Л.А. Омелянович

© Мезенцева С.А., 2018 год
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

1. Описание учебной дисциплины

| Наименование показателей | Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальность, программа высшего профессионального образования | Характеристика учебной дисциплины | |
|--|--|--|---------------------------------------|
| | | Очная форма обучения | Заочная (очно-заочная) форма обучения |
| Количество зачетных единиц 2,5 | Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология | М.1.В.5 Вариативная | |
| | Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания | | |
| Модулей – 1 | | Год подготовки: | |
| Смысловых модулей - 3 | | 2-й | 2-й |
| Индивидуальные научно-исследовательские задания - | | Семестр | |
| Общее количество часов - 90 | | 3-й | 4-й |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2 самостоятельной работы студента – 3 | Программа высшего профессионального образования: <u>Магистратура</u> | Лекции | |
| | | час. | 4 час. |
| | | Практические, семинарские занятия | |
| | | 36 час. | 10 час. |
| | | Лабораторные работы | |
| | | | |
| | | Самостоятельная работа | |
| 54 час. | 76 час. | | |
| Индивидуальные задания: | | | |
| Вид контроля: экзамен | | | |

Примечания.

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/54

для заочной формы обучения – 14/76

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование системы знаний о развитии, перспективах и использовании на предприятиях ресторанного хозяйства информационных технологий и специфических программных систем комплексной автоматизации.

Задачи: овладение современными методами комплексной обработки информации в ресторанном бизнесе на основе использования специализированных программных средств.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве» М.1.В.5 относится к общенаучному циклу вариативных учебных дисциплин.

Приступая к изучению дисциплины «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве», обучающийся должен владеть знаниями и умениями, полученными в результате изучения дисциплин «Математико-статистические методы исследования и системный анализ», «Экономика и организация предпринимательской деятельности», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании», «Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве».

Знания, умения и компетенции, полученные в ходе изучения дисциплины «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве» могут быть использованы при разработке дипломных проектов.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

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 вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (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).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

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.

владеть: методами и программными средствами обработки экономической информации, навыками деловых коммуникаций с использованием современных информационных технологий

5. ПРОГРАММА 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 Project Expert.

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.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Название смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | | | |
|---|------------------|-------------|----|-----|-----|-------|---------------|-------------|----|-----|-----|-------|
| | очная форма | | | | | | заочная форма | | | | | |
| | всего | в том числе | | | | | всего | в том числе | | | | |
| | | л | п | лаб | инд | с.р.с | | л | п | лаб | инд | с.р.с |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 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. | 4 | | | | | 4 | 9 | 1 | 1 | | | 8 |
| Тема 2. Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса | 9 | | 4 | | | 5 | 10 | | 1 | | | 8 |
| Тема 3. Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса | 9 | | 2 | | | 7 | 9 | | 1 | | | 8 |
| Итого по смысловому модулю 1 | 22 | | 6 | | | 16 | 28 | 1 | 3 | | | 24 |
| Смысловой модуль 2 «Автоматизированные информационные системы предприятия ресторанного хозяйства» | | | | | | | | | | | | |
| Тема 4. Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40». | 16 | | 10 | | | 6 | 9 | 1 | 1 | | | 8 |
| Тема 5. Информационная система автоматизации предприятий ресторанного хозяйства 1 С: Предприятие 8. Ресторан. | 8 | | 4 | | | 4 | 10 | | 1 | | | 8 |
| Тема 6. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert. | 16 | | 10 | | | 6 | 10 | | 1 | 1 | | 8 |
| Итого по смысловому модулю 2 | 40 | | 24 | | | 16 | 29 | 2 | 3 | | | 24 |
| Смысловой модуль 3. «Информационно-коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве». | | | | | | | | | | | | |
| Тема 6. Возможности локальных сетей для улучшения деятельности предприятия. | 9 | | 1 | | | 8 | 10 | | 1 | | | 9 |

| | | | | | | | | | | |
|---|----|----|--|----|----|---|----|--|--|----|
| Тема 7. Использование внешних компьютерных сетей на предприятиях ресторанного бизнеса. | 9 | 2 | | 7 | 11 | 1 | 1 | | | 9 |
| Тема 9. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана. | 10 | 3 | | 7 | 12 | | 2 | | | 10 |
| Итого по смысловому модулю 3 | 28 | 6 | | 22 | 33 | 1 | 4 | | | 28 |
| Всего часов | 90 | 36 | | 54 | 90 | 4 | 10 | | | 76 |

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|-------|------------------|------------------|---------------|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Не предусмотрены | | |

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|-------|---|------------------|---------------|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1. | Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса. | 4 | 1 |
| 2. | Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса | 2 | 1 |
| 3. | Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40». | 10 | 1 |
| 4. | Информационная система автоматизации предприятий ресторанного хозяйства 1 С: Предприятие 8. Ресторан. | 4 | 1 |
| 5. | Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert. | 10 | 1 |
| 6. | Возможности локальных сетей для улучшения деятельности предприятия. | 1 | 1 |
| 7. | Использование внешних компьютерных сетей на предприятиях ресторанного бизнеса. | 2 | 1 |
| 8. | Оптимизация структуры сайта ресторана. | 2 | 1 |
| 9. | Состав и контент сайта ресторана | 1 | 2 |
| | Всего | 36 | 10 |

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|-------|------------------|------------------|---------------|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1. | Не предусмотрены | | |

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|-------|---|------------------|---------------|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1. | Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса. | 4 | 8 |
| 2. | Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса. | 5 | 8 |
| 3. | Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса | 7 | 8 |
| 4. | Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40». | 16 | 8 |
| 5. | Информационная система автоматизации предприятий ресторанного хозяйства 1 С: Предприятие 8. Ресторан. | 4 | 8 |
| 6. | Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert. | 16 | 8 |
| 7. | Возможности локальных сетей для улучшения деятельности предприятия. | 8 | 9 |
| 8. | Использование внешних компьютерных сетей на предприятиях ресторанного бизнеса. | 7 | 9 |
| 9. | Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана | 5 | 10 |
| | Всего | 72 | 76 |

11. **ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ** – Не предусмотрено

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Рабочая программа учебной дисциплины.
2. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве» / С. А. Мезенцева; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информационных систем и технологий управления. — Донецк: ДонНУЭТ, 2017. — 100 с.
3. Войтюшенко, Н. Н. Информационные технологии и системы (модуль 2 - методы прогнозирования и оптимизации) [Текст]: метод. задания для выполнения лаб., индивидуал. и самостоят. работ для студентов специальности 19.04.03 днев. и заоч.

- форм обучения / Н. Н. Войтюшенко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информ. систем и технологий упр. — Донецк, 2016 . — 32 с. : табл.
4. Методические указания для выполнения лабораторных индивидуальных работ и АПР Войтюшенко Н.Н. Информационные технологии в ресторанном хозяйстве (Автоматизация управления с помощью ППП) : метод. указ. для вып. лаб. инд. работ и АПР для студ. спец. 8.05170113 дн. и заоч. отд. (модуль 1). – Донецк: ДонНУЭТ, 2015. – 26 с.
 5. Тестовые задания для проведения текущего и итогового модульного контроля.
 6. Экзаменационная программа
 7. Дистанционный курс в системе MOODLE.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОВОГОЙ АТТЕСТАЦИИ

Пример индивидуального задания для выполнения практической работы по теме «Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса»

В ходе выполнения практического задания необходимо выполнить следующие действия:

А.

1. Графический анализ для первого показателя (первая строка в таблице), подобрать не менее трех линий тренда, оценить их точность, выполнить прогноз на две точки вперед.
2. Рассчитать прогноз на две точки вперед с помощью статистических функций (3 функции), проанализировать результат.
3. Выполнить прогнозирования на такой же период с помощью методов экспоненциального сглаживания и средней скользящей при вариации коэффициентов сглаживания и усреднения. Проанализировать результат.
4. Наиболее удачные результаты прогноза по каждому методу свести к одной таблице и проанализировать точность рассмотренных методов.

Б.

5. Выполнить оценку измерений и отбор факторов (все строки таблицы) при заданных значениях параметров.
6. Построить линейную многофакторную регрессионную модель при заданных значениях входных параметров, проверить ее адекватность.
7. Сделать прогноз экономического показателя по построенной модели, если модель пригодна для прогнозирования.
8. Распечатать результаты выполнения задания.

Отчет о ходе выполнения практического задания должен включать: титульный лист, распечатку ходу выполнения задания, экономические выводы по результатам исследования.

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Переменные расходы (млн. руб.) | x_1 | 37 | 64 | 34 | 36 | 98 | 48 | 80 | 85 |
| Налог на прибыль (млн. руб.) | x_2 | 75 | 35 | 65 | 74 | 48 | 22 | 38 | 30 |
| Выручка от реализации (млн. руб.) | x_3 | 226 | 103 | 197 | 250 | 146 | 330 | 121 | 975 |
| Чистая прибыль (млн. руб.) | Y | 754 | 345 | 654 | 750 | 470 | 104 | 380 | 320 |

Пример индивидуального задания для выполнения практической работы по теме
«Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса»

Задание 1

Для изготовления 4 видов продукции используется три вида сырья. Запасы сырья, нормы его расхода и цена каждого продукта приведены в таблице:

| Тип сырья | Нормы расхода сырья на 1 изделие | | | | Запасы сырья |
|--------------|----------------------------------|----|-----|-----|--------------|
| | А | Б | В | Г | |
| 1 | 2 | 1 | 0,5 | 4 | 24000 |
| 2 | 1 | 5 | 3 | 0 | 12000 |
| 3 | 3 | 0 | 6 | 1 | 30000 |
| Цена изделия | 70,5 | 30 | 60 | 120 | |

Определить оптимальный план выпуска продукции при максимизации ее стоимости и при условии, что сырье 2-го типа должна быть израсходована полностью.

Задание 2

Разработать оптимальный план перевозки от поставщиков к заказчикам по критерию общей минимальной стоимости перевозок.

Потребности заказчиков (v_j), мощность поставщиков (a_i) и удельные транспортные расходы на перевозку единицы груза (C_{ij}) от i -го поставщика к j -тому заказчика предоставлены в таблице:

| Поставщики | Производственная мощность поставщиков (a_i) | Производственная мощность заказчиков (B_j) | | | |
|------------|---|--|----|----|----|
| | | B1 | B2 | B3 | B4 |
| | | 20 | 30 | 50 | 20 |
| A1 | 30 | 1 | 3 | 4 | 5 |
| A2 | 20 | 5 | 2 | 10 | 3 |
| A3 | 60 | 3 | 2 | 1 | 4 |
| A4 | 10 | 6 | 4 | 2 | 6 |

Пример индивидуального задания для выполнения практической работы по теме
«Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40»»

Практическое задание 1: «Подключение модуля «Парус-Ресторан» к системе, заполнение справочников».

Подготовить справочники модуля к работе.

Необходимо внести в систему сведения о структурных подразделениях учреждения ресторанного хозяйства - внести Нашу организацию и буфеты третьего и седьмого корпусов.

Внести в систему сведения о материально-ответственных лицах

Практическое задание 2: «Информационное обеспечение формирования сырьевой базы для предприятия ресторанного хозяйства»

Подготовить к работе справочник Продукты питания в модуле Ресторан

Отразить поступление продуктов питания в кладовую от поставщика, от подотчетного лица о закупке на рынке 1 кг корней петрушки за 200 руб. согласно закупочному акту; получить товарный отчет в день; отработать документы в бухгалтерии.

Практическое задание 3: «Разработка калькуляционных карт и типовых меню предприятия»

Разработать калькуляционную карту типового меню

Практическое задание 4: Автоматизация Front-офиса

Пример индивидуального задания для выполнения практической работы по теме «Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert»

Выполнить поиск в Интернет сайтов с готовыми бизнес-планами для предприятий ресторанного бизнеса. Составить отчет.

Разработать проект в Project Expert открытия небольшого предприятия ресторанного бизнеса (по личному выбору) и составить для него бизнес-план, выполнить оценку этого плана.

Список вопросов к экзамену

1. Понятие информационных систем экономических объектов, их назначение
2. Содержательные и технологические аспекты ИС?
3. Основные информационные процедуры ИС и их наиболее вероятная технологическая последовательность.
4. Охарактеризуйте задачи предприятия ресторанного бизнеса.
5. Охарактеризуйте кратко поколения развития информационных систем.
6. По каким признакам классифицируют информационные системы?
7. Какое главное отличие между АСУ технологическими процессами и автоматизированными системами организационного или административного управления?
8. Приведите примеры использования элементов компьютерной техники в технических приборах и оборудовании предприятий ресторанного бизнеса.
9. Какие виды структур используют при описании информационных систем?
10. Обеспечивающая часть экономической информационной системы
11. Функциональная часть экономической информационной системы, ее составляющие.
12. OLAP – системы. Их назначение.
13. Системы поддержки принятия решений.
14. Электронная коммерция (е-коммерция), ее использование на предприятиях ресторанного бизнеса.
15. Программные средства реальных информационных систем разных поколений.
16. Перспективные направления развития информационных технологий и информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.
17. Информационно-коммуникационная инфраструктура.
18. Основные требования бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса к сервисам АИС.
19. Проблемы в создании АИС предприятия ресторанного бизнеса.

20. Сущность понятия модель, типы моделей.
21. Понятие оптимизации в деятельности ресторана.
22. Какие элементы задачи оптимизации влияют на отнесение к тому или иному типу?
23. Какова последовательность действий при решении задач оптимизации?
24. Какие задачи можно решать с помощью надстройки Поиск решения?
25. Приведите примеры задач оптимизации.
26. Приведите примеры пакетов прикладных программ для автоматизации работ на предприятиях ресторанного бизнеса.
27. Принципы построения пакет «Парус-Предприятие 7.40».
28. Характеристика модулей пакета «Парус-Предприятие 7.40».
29. Информационную безопасность предприятия при использовании пакета прикладных программ
30. Задачи Back Office и Front Office?
31. Какие услуги или работы предприятия ресторанного бизнеса наименее автоматизированные при использовании пакета «Парус-Предприятие 7.40»?
32. Перспективные направления внедрения информационно-коммуникационной техники и программных средств в работу предприятий ресторанного бизнеса.
33. Теоретические основы бизнес-планирования.
34. Показатели эффективности инвестиционных проектов
35. Требования к составлению бизнес-плана.
36. Основные показатели оценки бизнес-плана.
37. Какие программные средства используются для составления бизнес-планов, в чем их различия.
38. Последовательность создания бизнес-плана в программе Project Expert?
39. Типовые ошибки в бизнес-планировании.
40. Project Expert – инструмент бизнес-планирования деятельности предприятия.
41. Локальные компьютерные сети и их возможности.
42. Программные средства ЛКС.
43. Защита данных сети.
44. Понятие глобальной сети.
45. Использование сетевых технологий в ресторанном бизнесе.
46. Веб-сайт как средство коммуникации в электронной среде.
47. Понятие системы управления контентом (CMS).
48. Классификация CMS.
49. Понятие структуры веб-сайта. Требования к её оптимизации
50. SEO-оптимизация контента сайта ресторана.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

| Текущее тестирование и самостоятельная работа | | | | | | | | | Итого текущий контроль в баллах | Итоговый контроль (экзамен) | Сумма в баллах |
|---|-----|-----|--------------------|-----|-----|--------------------|-----|-----|---------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Смысловой модуль 1 | | | Смысловой модуль 2 | | | Смысловой модуль 3 | | | | | |
| T 1 | T 2 | T 3 | T 4 | T 5 | T 6 | T 7 | T 8 | T 9 | | | |
| 2 | 4 | 4 | 10 | 4 | 10 | 2 | 2 | 2 | 40 | 60 | 100 |

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля 1.

T4, T5, T6 – темы смыслового модуля 2.

T4, T5, T6 – темы смыслового модуля 3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

| По шкале ECTS | Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале | Определение |
|---------------|---|---------------------------|---|
| A | 90-100 | «Отлично» (5) | отличное выполнение с незначительным количеством неточностей |
| B | 80-89 | «Хорошо» (4) | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%) |
| C | 75-79 | | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%) |
| D | 70-74 | «Удовлетворительно» (3) | неплохо, но со значительным количеством недостатков |
| E | 60-69 | | выполнение удовлетворяет минимальные критерии |
| FX | 35-59 | «Неудовлетворительно» (2) | с возможностью повторной аттестации |
| F | 0-34 | | с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией) |

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Шершнева, А. В. Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация обществен. питания», спец. «Технологии в ресторан. хозяйстве», ОУ «бакалавриат», очн. и заоч. форм обучения / А. В. Шершнёва ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. информ. систем и технологий упр. – Донецк: ДонНУЭТ, 2017.
2. Информационные технологии и системы в экономике [текст]: учеб. пособ. для студ. напр. подготовки 38. 03. 01 «Экономика» дн. и заоч. форм обучения / Н.Н. Давидчук, Ж.А. Пророчук; ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. информац. систем и технологий упр. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2018 – 138 с.
3. Давидчук Н.Н. Информационные технологи современного офиса [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика», профиль «Маркетинг» днев. и заоч. форм обучения / Н.Н. Давидчук, Т.В. Шабельник, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. информац. систем и технологий упр. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2016. – 118 с.

Дополнительная

1. Информационные технологии и системы [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве», по интегрирован. учеб. пл., днев. и заоч. форм обучения / А. В. Шершнева; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информацион. систем и технол. упр. – Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . – 163 с.
2. Информационные системы и технологии в учете [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика», профиля «Учет и аудит», оч. и заоч. форм обучения / С. А. Мезенцева ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. информационных систем и технологий управления . – Донецк : ДонНУЭТ, 2017 – 188.
3. Информационно-коммуникационные услуги [Электронный ресурс]: метод. рекомендации для самостоятельной работы и практических занятий по дисциплине для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика», профиль «Маркетинг», специализация «Маркетинг услуг», ОУ «Бакалавриат», всех форм обучения / А. А. Кривonos ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. маркетинга и коммерческого дела . – Донецк :ДонНУЭТ, 2018 . – 27 с.
4. Информационные системы и технологии в учете и аудите. Модуль 2 "Технология работы с программой 1С : Предприятие 8.2" [Текст] : метод. указ. для проведения лаб. и самостоят. работ для студентов по направлению 38.03.01 "Экономика", профиля подгот. "Учет и аудит" дев. и заоч. форм обучения / Е. В. Гайдарь, С. А. Мезенцева ; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. информ. систем и технологий упр. . – Донецк : ГО ВПО ДонНУЭТ, 2016 .– 62 с.

Электронные ресурсы

1. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве» / С. А. Мезенцева; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информационных систем и технологий управления. – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 100 с. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Методические указания для выполнения лабораторных индивидуальных работ и АПР Войтюшенко Н.Н. Информационные технологии в ресторанном хозяйстве (Автоматизация управления с помощью ППП) : метод. указ. для вып. лаб. инд. работ и АПР для студ. спец. 8.05170113 дн. и заоч. отд. (модуль 1). – Донецк: ДонНУЭТ, 2015. – 26 с. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Шабельник, Т. В. Информатика и информационно-коммуникационные технологии. Часть 1 [Электронный ресурс]: учеб пособие для подготовки специалистов среднего звена по специальностям 38.02.06«Финансы», 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», оч. и заоч. форм обучения / Т. В. Шабельник, Н. Н. Давидчук, Т. А. Коваленко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информационных систем и технологий управления, ГПОУ «Донец. финансово-экономический техникум» – Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Шершнева, А. В. Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для студ. напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация обществен. питания», спец. «Технологии в ресторан. хозяйстве», ОУ «бакалавриат», очн. и заоч. форм обучения / А. В. Шершнёва ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. информ. систем и технологий упр. – Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 23.05.2018 г. по 23.05.2019
2. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа : <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 14.06.2018 по 31.12.2018
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа
5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019
6. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Практические и лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, оборудованных современной компьютерной техникой с соответствующим программным обеспечением, возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, устройствами для вывода на печать созданных документов, копировальной и сканирующей техникой.

Лекционные занятия проводятся в аудиториях, оснащенных мультимедийной техникой для визуализации информации большой аудитории.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

| Фамилия, имя, отчество | Должность (для совместителей место основной работы, должность) | Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому) | Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации | Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи) |
|--------------------------------|---|---|---|---|
| Мезенцева Светлана Анатольевна | старший преподаватель кафедры информационных систем и технологий управления | Донецкий государственный университет, 1987 г., специальность: «Финансы и кредит», квалификация: экономист | - | Корпорация «Парус», сертификат, «Парус-Предприятие 7.40», модули «Парус-Ресторан» и «Парус-Отель», №14528281 от 7 февраля 2014 года |