

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 15:21:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»
КАФЕДРА ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической
работе

Л.В. Крылова

(подпись)

2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.05 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И КОММУНИКАТИВНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ»**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология
и биотехнологии
(код, наименование)

Программа высшего профессионального образования – программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код, наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 2 курс

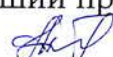
Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом,, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;

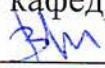
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Мезенцева Светлана Анатольевна старший преподаватель кафедры информационных систем и технологий управления 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры информационных систем и технологий управления

Протокол от «12» февраля 2024 года № 19

Зав. кафедрой


(подпись)



В.О.Бессарабов

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

Дата « 16 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » февраля 2024 года № 7

Председатель


(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

©Мезенцева С.А., 2024 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий

национальный университет экономики и торговли имени

Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 1		Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		2-й	2-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		3-й	летняя сессии
	Лекции		
	18 час.	8 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 2,45	Программа высшего образования – программа магистратуры	Практические, семинарские занятия	
		18 час.	8 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		44,1 час.	80,4 час.
		Индивидуальные задания	
		27,9 час.	11,6 час.
	2 ТМК	2 ТМК	
	Форма промежуточной аттестации		
	Экзамен	Экзамен	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/44,1

для заочной формы обучения – 16/80,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся целостной системы знаний о развитии и перспективах использования на предприятиях ресторанного хозяйства информационных систем и коммуникативных технологий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение теоретических основ информационных систем и овладение современными методами комплексной обработки информации в ресторанном хозяйстве на основе использования инструментария информационных и коммуникативных технологий

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05 «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве» включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Экономика и организация предпринимательской деятельности», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании», «Организация производства на предприятиях питания».

Учебная дисциплина является основополагающей для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 _{УК-2} Оценивает риски и эффективность проекта
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в области проектирования. ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта. ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла.

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

МОДУЛЬ 1. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве

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 и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве

Тема 4. Информационные системы автоматизации предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.

Тема 6. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов												
	очная форма обучения						заочная форма обучения						
	всего	в том числе					всего	в том числе					
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
МОДУЛЬ 1. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве													
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	12	2	2			8	12	2	-				10
Тема 2. Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса.	14	4	4			6	14	1	1				12
Тема 3. Оптимизационные расчеты на	10	2	2			6	10	1	1				8

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
предприятиях ресторанного бизнеса.												
Итого по смысловому модулю 1	36	8	8	-	-	20	36	4	2	-	-	30
Смысловой модуль 2. Автоматизированные информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве												
Тема 4. Особенности автоматизации ресторанного бизнеса. Роль цифровых технологий в управлении ресторанным бизнесом.	12	2	2			8	12	1	-	-	-	11
Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert. Ресторан	18	4	6			8	24	2	4	-	-	18
Тема 6. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.	14,1	4	2			8,1	24,4	1	2	-	-	21,4
Итого по смысловому модулю 2	44,1	10	10	-	-	24,1	60,4	4	6	-	-	50,4
Всего по смысловым модулям	80,1	18	18	-	-	44,1	96,4	8	8	-	-	80,4
Катт	-	-	-	-	0,9	-	-	-	-	-	1,2	-
СРэк	-	-	-	-	24,6	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-
Каттэк	-	-	-	-	0,4	-	-	-	-	-	0,4	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-
Всего часов	108	18	18	-	27,9	44,1	108	8	8	-	11,6	80,4

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса	2	-
2	Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса	4	1
3	Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса	2	1
4	Особенности автоматизации ресторанного бизнеса. Роль цифровых технологий в управлении ресторанным бизнесом.	2	-
5	Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.	6	4
6	Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.	2	2
Всего:		18	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса	8	10
2	Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса	6	12
3	Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса	6	8
4	Особенности автоматизации ресторанного бизнеса. Роль цифровых технологий в управлении ресторанным бизнесом.	8	11
5	Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.	8	18
6	Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.	8,1	21,4
Всего:		44,1	80,4

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

*Контрольные вопросы для проведения текущего контроля по темам
смыслового модуля 1*

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. Какое главное отличие между АСУ технологическими процессами и автоматизированными системами организационного или административного управления?
5. Привести примеры использования элементов компьютерной техники в технических приборах и оборудовании предприятий ресторанного бизнеса.
6. Перспективные направления развития информационных технологий и информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.
7. Информационно-коммуникационная инфраструктура.
8. Проблемы в создании АИС предприятия ресторанного бизнеса.
9. Какие факторы влияют на формирование динамического ряда экономического показателя?
10. Дать определение тренда экономического показателя.
11. Какие критерии могут быть использованы для проверки гипотезы существования тренда экономического показателя?
12. Какие типы функций используются для построения трендовой модели экономического показателя?
13. Перечислить инструменты Microsoft Excel, используемые для построения и анализа трендовых моделей экономических показателей.
14. Перечислите основные типы задач экономического планирования.
15. Какие общие свойства присущи оптимизационным моделям задач экономического планирования?

*Контрольные вопросы для проведения текущего контроля по темам
смыслового модуля 2*

1. Роль цифровых технологий в управлении ресторанным бизнесом.
2. Информационная безопасность предприятия при использовании пакета прикладных программ
3. Использование и перспективы цифровых технологий в ресторанном бизнесе.
4. Автоматизация ресторанов и кафе
5. Функциональные возможности конфигурации «1С: Предприятие 8. Ресторан».
6. Особенности работы в конфигурации «1С: Предприятие 8. Ресторан».
7. Теоретические основы бизнес-планирования.
8. Показатели эффективности инвестиционных проектов
9. Требования к составлению бизнес-плана.
10. Основные показатели оценки бизнес-плана.
11. Последовательность создания бизнес-плана в программе Project Expert?
12. Возможности «Project Expert».
13. Главное меню программы Project Expert.
14. Процесс построения модели в «Project Expert».
15. Описание плана развития предприятия (проекта).

16. Анализ эффективности проекта.
17. Формирование отчета.
18. Что представляет собой веб-сайт предприятия ресторанного бизнеса?
19. Понятие системы управления контентом (CMS).
20. Назовите наиболее популярные CMS.
21. Перечислите преимущества разработка сайта на основе какой-либо CMS.
22. Принцип функционирования CMS Joomla!
23. Дайте характеристику глобальным понятиям CMS Joomla!: компонент, модуль и плагин.
24. Что представляет собой структура сайта?
25. Требования к оптимизированной структуре сайта.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- доклад/сообщение (тема 1, 6)	5	10
- кейс-задача (тема 2)	5	5
- кейс-задача (тема 3)	2	2
- кейс-задача (тема 4)	5	5
- проект (тема 5)	10	10
- тест (тема 3)	3	3
- тест (тема 5)	5	5
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>40</i>
Итого за семестр		<i>100</i>

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование	20	20
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр		<i>100</i>

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Проанализировать известные определения понятия «информационная система».
2. Дать определение понятия «автоматизированные информационные системы» и объяснить преимущества их использования.
3. Охарактеризовать направления развития и использования информационных систем в ресторанном бизнесе.
4. Описать процесс организации информационных систем и технологий предприятий ресторанного хозяйства.
5. Охарактеризовать основные элементы информационной системы ресторанного хозяйства.
6. Раскрыть отличительные особенности компьютерной обработки данных от неавтоматизированной.
7. Обосновать необходимость автоматизации на предприятиях ресторанного хозяйства.
8. Охарактеризовать направления развития использования информационных систем на предприятиях ресторанного хозяйства.
9. Раскрыть сущность обобщенной схемы информационной системы.
10. Раскрыть сущность понятия «информационная компетентность специалиста».
11. Проблемы информационного обеспечения предприятий ресторанного бизнеса и их решения.
12. Понятие и анализ информационно-коммуникационной инфраструктуры предприятий ресторанного хозяйства.
13. Информационные технологии построения трендовых моделей финансовых показателей.
14. Реализация трендовых моделей финансовых показателей в среде Microsoft Excel.
15. Роль цифровых технологий в управлении ресторанным бизнесом.
16. Использование и перспективы цифровых технологий в ресторанном бизнесе.
17. Назначение и функциональные возможности «1С: Предприятие 8.2».
18. Идеология создания бизнес-плана в СППР Project Expert. Главное меню СППР Project Expert.
19. Этапы создания бизнес-плана с помощью СППР Project Expert.
20. Исходные данные, необходимые для создания бизнес-плана. Какие информационные продукты могут быть получены с помощью СППР Project Expert.
21. Создание календарного плана в СППР Project Expert.
22. Моделирование плана сбыта в СППР Project Expert.
23. Описание экономического окружения в СППР Project Expert.
24. Понятие оптимизации в деятельности ресторана.
25. Какие элементы задачи оптимизации влияют на отнесение к тому или иному типу?
26. Какова последовательность действий при решении задач оптимизации?
27. Какие задачи можно решать с помощью надстройки Поиск решения?
28. Пакеты прикладных программ для автоматизации работ на предприятиях ресторанного бизнеса.
29. Последовательность создания бизнес-плана в программе Project Expert.
30. Перспективные направления внедрения информационно-коммуникационной техники и программных средств в работу предприятий ресторанного бизнеса.
31. Понятие информационно-коммуникационной инфраструктурой современного предприятия ресторанного хозяйства.
32. Использование сетевых технологий в ресторанном бизнесе.
33. Веб-сайт как средство коммуникации в электронной среде.
34. Понятие структуры веб-сайта. Требования к её оптимизации.
35. SEO-оптимизация контента сайта ресторана.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2			Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6			
5	5	5	5	15	5	40	60	100

Примечание: T1, T2, T3, ... T7 – номера тем соответствующих смысловых модулей.

Шкала оценивания академической успеваемости

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Мезенцева С.А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Учебное пособие [Текст]: для обучающихся программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль / М-во образ.и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; С.А.Мезенцева. – Донецк: [ГО ВПО ДонНУЭТ], 2022. – 118 с. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Шершнева, А.В., Мезенцева, С.А. Информационные технологии в экономических и правовых исследованиях и образовании [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для студентов направления подготовки 38.04.09 "Государственный аудит" / А. В. Шершнева, С. А. Мезенцева ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. информац. систем и технологий упр. . – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Мезенцева, С.А. Компьютерные системы обработки учетно-экономической информации. Учебное пособие для студентов направления подготовки 38.04.09

Государственный аудит, магистерской программы Бухгалтерский учет и правовое обеспечение бизнеса, очной и заочной форм обучения / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; С.А. Мезенцева. – Донецк: [ГО ВПО ДонНУЭТ], 2020. – 150 с. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Воронцова, Н. В. Построение финансовой модели проекта с использованием «Project Expert» : учебное пособие / Н.В. Воронцова, Е. П. Кияткина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 80 с. — ISBN 978-5-9585-0684-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83600.html>

2. Компьютерные системы обработки учетно-экономической информации. Смысловой модуль 2. [Текст]: метод. указания для проведения лаборатор. для студ. напр. подготовки 38.04.09 «Государственный аудит» профиль «Учет и аудит» оч. и заоч. форм обучения / Мезенцева С.А.; ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. информац. систем и технологий упр. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020 –95 с. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Букунов, С. В. Автоматизация процессов бизнес-планирования с помощью системы управления проектами MS Project : учебное пособие / С. В. Букунов, О. В. Букунова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 72 с. — ISBN 978-5-9227-0746-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74321.html>

Учебно-методические издания:

1. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Конспект лекций [Электронный ресурс]: для обучающихся программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; С.А. Мезенцева. – Донецк: [ГО ВПО ДонНУЭТ], 2021. – 62 с.

2. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Смысловой модуль 1 [Текст]: метод. указания для провед. лабор. и практ. работ для студ. прогр. магистр. напр. Подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 25 с.

3. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Смысловой модуль 2 [Текст]: метод. указания для провед. лабор. и практ. работ для студ. прогр. магистр. напр. Подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 80 с.

4. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. [Электронный ресурс]: индивид. зад. для самост. раб. для студ. прогр. магистр. напр. подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 30 с.

5. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. [Электронный ресурс]: средст. диагност. зн.. для студ. прогр. магистр. напр. подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч.

форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 20 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информо», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
9. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ

ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП ВО магистратуры перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд, оснащенный мультимедийной техникой для визуализации информации большой аудитории и компьютерные классы, оборудованные 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 в соответствии с утвержденным расписанием.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Мезенцева Светлана Анатольевна	По основному месту работы	Должность - старший преподаватель, ученая степень – не имеет, ученое звание – не имеет	Высшее, финансы и кредит, экономист.	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 00697961 от 05.06.2024 г. «Работа в программе 1С Бухгалтерия 8.3», 72 часа. ООО "Инфоурок", г. Смоленск.</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 00692065 от 08.05.2024 г. «Искусственный интеллект и нейросети: создание текстов и креативов», 180 часов. ООО "Инфоурок", г. Смоленск.</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830020, от 27 мая 2022 г. «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», г. Москва.</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 23000734 от 12.12.2021 г. «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 72 часа. Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного образования «Просвещение», город-курорт Сочи. РФ.</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б.1.В.05 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И
КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ»**

Шифр и название учебной дисциплины

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Код и наименование

Трудоёмкость учебной дисциплины: 3 з. е.

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;

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

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2 _{УК-2} Оценивает риски и эффективность проекта
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в области проектирования. ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта. ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла.

Наименование смысловых модулей и тем 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 и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве

Тема 4. Информационные системы автоматизации предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.

Тема 6. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

Мезенцева С.А.


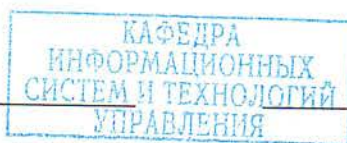
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

Заведующий кафедрой ИСТУ
Бессарабов В.О., д.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)