

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: «Технологии ресторанного дела»

бакалавриат

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Информатика

дисциплина обязательной части учебного плана.

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	дать обучающимся знания о современных информационных технологиях, научить их использовать персональный компьютер и базовые программные средства для решения практических задач.
Содержание дисциплины	1. Информатика как область интеграции знаний 2. Техническая база информатики 3. Алгоритмическое и программное обеспечение информатики 4. Технология обработки текстовой информации 5. Технология обработки текстовой и числовой информации, представленной в табличном виде
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ОПК-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач; УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений; ОПК-1.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий; ОПК-1.2 Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-1.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности;
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Основы проектной деятельности Математика Товароведение продовольственных товаров Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Введение в технологии питания Информационные технологии в общественном питании Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания

	Метрология, стандартизация и сертификация Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Дегустационный анализ Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания Ознакомительная практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Лекция, лабораторная работа, самостоятельная работа студента
Формы промежуточной аттестации	Экзамен