

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Информационные технологии в общественном питании»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: «Технологии ресторанного дела»

бакалавриат

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Информационные технологии в общественном питании
 дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
 Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Изучение технологий автоматизированного решения задач в профессиональной деятельности.
Содержание дисциплины	1. Основы компьютерной графики 2. Основы разработки web-приложений
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПКУВ-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; ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Основы проектной деятельности Математика Информатика Товароведение продовольственных товаров Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Введение в технологии питания 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	Зачет