

**Аннотация
рабочей программы дисциплины**

Б1.В.05 Современные технологии контроля и управления в предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение. Автоматизация предприятий питания. Общая характеристика современных информационных технологий, способных управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы
2. Прикладные программы деловой сферы. Характеристика, области применения.
3. Цели и задачи программного продукта Трактирь. Принцип работы. Постановка складского учета
4. Оснащение предприятия питания оборудованием для запуска программного продукта Трактирь. Ценовая политика.
5. Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству в Iiko
6. Способ организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма