

« Інформаційні технології в професійній діяльності »

Циклова комісія, яка забезпечує викладання обліку і харчової продукції

Відділення обліку та харчової продукції

Лектор	Байлюк Людмила Анатоліївна
Семестр	<u>5-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Залік</u>
Аудиторні години	60 год. (з них <u>24</u> год. лекцій, <u>6</u> год. семінарських / 30 год практичних)

Загальний опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів освіти сучасного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на сучасній комп'ютерній техніці та використання сучасних інформаційних технологій для вирішення різноманітних завдань у практичній діяльності за фахом.

Основними завданнями, що мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є:

- формування навичок роботи у програмах для калькуляції страв, складського обліку та автоматизації підприємств харчування (наприклад, Poster, Servio, системи ERP/MES);
- формування практичної спрямованості та професійної культури майбутніх фахівців з врахуванням галузевої складової ОПП;
- виховання національно-патріотичних цінностей шляхом сприяння готовності здобувачів освіти до національного спротиву.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен:

знати:

- призначення, структуру та можливості сучасних інформаційних систем для автоматизації підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства (ERP, CRM, POS-системи, наприклад, Poster, Servio);
- принципи побудови електронних калькуляційних і технологічних карт, алгоритми розрахунку харчової (БЖВ) та енергетичної цінності страв і напівфабрикатів;
- принципи використання ІТ-інструментів для моніторингу критичних точок контролю (ККТ), ведення електронних журналів якості ;
- правила електронного обліку сировини, тари та готової продукції (процеси приходу, списання, переміщення та інвентаризації);
- правила кібербезпеки на виробництві, методи захисту комерційної таємниці та можливості використання хмарних технологій і штучного інтелекту для оптимізації виробничих процесів.

вміти:

- розробляти технологічну документацію в Excel ;
- аналізувати виробничі дані: будувати аналітичні звіти, графіки та діаграми для моніторингу динаміки випуску продукції, браку або залишків на складах;
- організовувати електронний контроль якості: вносити дані та працювати з цифровими чек-листами систем контролю якості (НАССР);
- створювати спільні текстові документи та презентації для захисту виробничих проектів чи розробки нових меню/рецептур у команді.

Теми лекцій

Модуль 1. Інформаційні системи та текстовий документообіг у харчовій галузі.

Тема 1. Роль ІТ у харчових технологіях та ресторанному господарстві.

Тема 2. Робота з нормативно-технологічною документацією в MS Word.

Тема 3. Створення презентацій, бренд-буків та звітів для презентації страв.

Модуль 2. Табличні процесори та обробка даних у ресторанному бізнесі.

Тема 1. Розрахунок рецептур, калькуляції та меню в MS Excel.

Тема 2. Інформаційні системи контролю якості (НАССР) та обліку сировини.

Модуль 3. Хмарні технології, ШІ та автоматизація закладів харчування.

Тема 1. Хмарні сервіси, системи автоматизації (R-Keeper, Poster) та онлайн-замовлення.

Тема 2. Використання штучного інтелекту та графічних редакторів у ресторанній справі.

Теми занять (семінарських, практичних)

Модуль 1. Інформаційні системи та текстовий документообіг у харчовій галузі.

Тема 1. Роль ІТ у харчових технологіях та ресторанному господарстві.

Тема 2. Робота з нормативно-технологічною документацією в MS Word.

Тема 3. Створення презентацій, бренд-буків та звітів для презентації страв.

Модуль 2. Табличні процесори та обробка даних у ресторанному бізнесі.

Тема 1. Розрахунок рецептур, калькуляції та меню в MS Excel.

Тема 2. Інформаційні системи контролю якості (НАССР) та обліку сировини.

Модуль 3. Хмарні технології, ШІ та автоматизація закладів харчування.

Тема 1. Хмарні сервіси, системи автоматизації (R-Keeper, Poster) та онлайн-замовлення.

Тема 2. Використання штучного інтелекту та графічних редакторів у ресторанній справі.