

Контрольная работа – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности. Эта форма самостоятельной работы студента выявляет умение применять теоретические знания на практике, помогает проверить усвоение курса

Контрольная работа должна быть выполнена в соответствии с Системой менеджмента качества СФУ СТО 4.2–07–2014 (www.sfu-kras.ru/node/8127).

Цель контрольной работы: изучение программного обеспечения и автоматизации деятельности предприятий питания.

Методические указания к выполнению контрольной работы

Объектом исследования является условное предприятие общественного питания (определить по последней цифре зачетной книжки):

1. Ресторан, бэк-офис,
2. Кафе, бэк-офис,
3. Санаторий, бэк-офис,
4. Сеть (ресторан, бар, офисное питание), бэк-офис,
5. Бар, бэк-офис.

Предметом исследования является специализированные информационные системы, сайты и порталы, интернет-сервисы, предназначенные для автоматизации бизнес-процессов и комплексов.

Работа должна состоять из следующих разделов:

- Введение.
- Таблица с результатами сравнения систем автоматизации (табл.1).
- Аналитическая часть с описанием бизнес процессов выбранного объекта общественного питания, перечислить технологические процессы, указать их характерные особенности, важные с точки зрения автоматизации и применения к ним современных информационных технологий.
- Результат выбора компьютерных систем для выбранного объекта общественного питания. Необходимо изложить обоснование выбора лучшей системы для выбранного объекта общественного питания, формулирование предложений по дополнительной автоматизации бизнес-процессов на выбранном объекте с конкретным указанием тех конкурентных преимуществ, которые получит объект после внедрения ваших предложений: снижение затрат различных ресурсов, повышение качества услуг, привлечение новых клиентов, внедрение новых методов и средств оперативного регулирования и планирования развития технологий, обеспечение конкурентоспособных цен на продукцию, эффективный постоянный мониторинг издержек производства, выявление и использование наиболее значимых факторов их снижения и др.

- Выводы: краткие итоги (результаты) работы. В выводах указывается лучшая компьютерная система / модель оборудования / сайт, которая подходит наилучшим образом для выбранного условного предприятия общественного питания.
- Список использованной литературы.

Таблица 1. Сравнение ПО и оборудования для автоматизации предприятий общественного питания

Компьютерные программы (сайты или информационные порталы) название программы	Функциональные возможности в сопоставлении с технологическими процессами (название компании-разработчика, адрес в сети Интернет, состав модулей и подсистем, совместимость с гостиничным ПО, установка, обучение и др.)	Оборудование	Стоимость лицензии и оборудования	Недостатки и преимущества
R-Keeper				
iiko				
РСТЪ: Рестораторъ				
1С Парус				
MICROS for Restaurants				
Quick Resto				
Paloma365				
YUMA				
<i>Другие (предложенные студентом)</i>				
...				
...				

Контрольная работа не может быть оценена положительно, если в ней допущены принципиальные ошибки. В случае неудовлетворительной оценки контрольная работа направляется студенту для повторного выполнения. К повторно выполненной работе необходимо приложить первую редакцию.