

Министерство образования и науки РФ Федеральное
государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования «Сибирский федеральный
университет»

Кафедра Технологии и организации
общественного питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

для студентов заочного обучения

Дисциплина: **Системы автоматизации деятельности предприятия**

Направление 43.03.03 - "Гостиничное дело"

Направление 19.03.04 - Технология продукции и организация
общественного питания

Красноярск 2018

Введение

Данное пособие предназначено для выполнения студентами контрольной работы по курсу «Системы автоматизации деятельности предприятия» в соответствии с программой для направления подготовки 43.03.03 - "Гостиничное дело" и направления подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания.

Пособие включает в себя задание и методические указания в соответствии с данными темами заданий. Контрольная работа выполняется в программе R - KEEPER и должна быть оформлена согласно стандарту организации СТО 4.2–07–2012 и соответствовать следующим требованиям:

- контрольная работа оформляется на ПК шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал полуторный;
- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм; - при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм..
- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;
- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуночную подпись;
- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

При выполнении контрольной работы рекомендуется следующая структура:

- ✓ Титульный лист
- ✓ Содержание
- ✓ 1 Теоретический вопрос
- ✓ 2 Теоретический вопрос

- ✓ 3 Решение тестовых заданий
- ✓ Список использованных источников

Контрольная работа выполняется в соответствии с вариантом задания, который выбирается студентом самостоятельно по последним двум цифрам номера зачетной книжки.

Таблица 1 – Определение варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра номера зачетной книжки	Последняя цифра номера зачетной книжки									
	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
<i>0</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>1</i>	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>2</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>3</i>	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>4</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>5</i>	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>6</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>7</i>	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>8</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>9</i>	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

После выполнения и защиты контрольной работы студент допускается к сдаче зачёта, который проводится устно.

Контрольная работа состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания, которые необходимо выполнить, используя программу R - KEEPER сканы экрана ключевых моментов выполнения задания необходимо вставить в описание, сопроводив пояснительной частью.

ЗДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

1. Что входит в состав комплекса системы R - KEEPER.
2. Какие основные характеристики оборудования.
3. Сформировать приходную накладную Товары

Вариант 2

1. Какая технология работы в «концептуальном» ресторане.
2. Что представляет карта на входе.
4. Сформировать документ комплектация Товары

Вариант 3

1. Авторизация доступа к системе.
2. Опишите формирование комплексных обедов.
3. Заполнить документы отражающие учет движения и производства товаров на предприятии.

Вариант 4

1. Как осуществляется контроль заказов.
2. Технологии поддерживаемые системой.
3. Разработать структуру меню в соответствии с типом предприятия. Заполнить вспомогательные справочники.

Вариант 5

1. Как работает клубная система.
2. Какие виды чеков поддерживает система.
3. Создать карточки блюд для будущего меню с заполнением рецептур. Перенести меню на горячие клавиши. Найти блюдо по коду. Установить доступ к меню.

Вариант 6

1. Что представляет карта на входе.
2. Какие типы валют поддерживает система.
3. Установите курс и свойства валют для своего предприятия. Заведите неплательщика и назначите для него статьи расходов.

Вариант 7

1. Какие основные характеристики оборудования.
2. Какие блюда считаются ограниченными.
3. Для предприятия установите временной интервал и свойства скидоч.

Создайте скидку на чек и категорию. Создайте Купоны.

Вариант 8

1. Опишите структуру меню.
2. Как происходит открытие заказа.
3. Заполните настройки для кредитных карт и безналичных расчетов. Заполните словарь персонал

Вариант 9

1. Что такое модификаторы блюд.
 2. Что такое консумация.
 3. Создайте иерархическое меню предприятия. Введите модификаторы.
- Заполните карточки блюд. Создайте рецепт блюда.

Вариант 10

1. Опишите формирование горячих клавиш.
2. Какие категории блюд существуют в системе.
3. По итогам работы предприятия предоставить на просмотр выше рассмотренные формы отчета.

Вариант 11

1. Как работает сервис - печать.
2. Опишите формирование комплексных обедов.
3. Заполните все Словари приложения Store House.

Вариант 12

1. Опишите формирование комплексных обедов.
2. Как работает сервис - печать.
3. Заполнить документы отражающие учет движения и производства товаров на предприятии.

Вариант 13

1. Какие категории блюд существуют в системе.
2. Опишите формирование горячих клавиш.
3. Разработать структуру меню в соответствии с типом предприятия. Заполнить вспомогательные справочники.

Вариант 14

1. Какие типы валют поддерживает система.
2. Что представляет карта на входе.
3. Создать карточки блюд для будущего меню с заполнением рецептур. Перенести меню на горячие клавиши. Найти блюдо по коду. Установить доступ к меню.

Вариант 15

1. Что такое тарификация.
2. Что входит в состав комплекса системы R - KEEPER.
3. Установите курс и свойства валют для своего предприятия. Заведите неплательщика и назначите для него статьи расходов. Заполните настройки для кредитных карт и безналичных расчетов.

Вариант 16

1. Что такое консумация.
2. Что такое модификаторы блюд.
3. Заполните словарь персонал.

Вариант 17

1. Как происходит открытие заказа.
2. Опишите структуру меню.
3. Для предприятия установите временной интервал и свойства скидок. Создайте скидку на чек и категорию. Создайте Купоны.

Вариант 18

1. Какие блюда считаются ограниченными.
2. Какие основные характеристики оборудования.

3. По итогам работы предприятия предоставить на просмотр выше рассмотренные формы отчета.

Вариант 19

1. Какие виды чеков поддерживает система.
2. Как работает клубная система.
3. Заполните все *Словари* приложения STORE HOUSE.

Вариант 20

1. Технологии поддерживаемые системой.
2. Авторизация доступа к системе.
3. Заполнить документы отражающие учет движения и производства товаров на предприятии.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1 Автоматизация технологических процессов и производств [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. А. Иванов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 223 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473074>

2 Автоматизация технологических процессов [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Автоматизация технологических процессов и производств" / А. Г. Схиртладзе [и др.]. - Старый Оскол : ТНТ, 2014. - 523 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 414-418.

Дополнительная литература

3 Проектирование автоматизированных систем производства [Текст] : учебное пособие / В. Л. Конюх. - Москва : Курс ; Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 312 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=449810>

4. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учебное пособие / Е. Л. Федотова.- Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. **Режим доступа:**<http://www.znanium.com/bookread.php?book=484751>

5 Средства автоматизации и управления [Текст] : учебник для студентов вузов по направлению подготовки "Автоматизация технологических процессов и производств" / О. М. Соснин, А. Г. Схиртладзе. - Москва : Издательский центр "Академия", 2014. - 236 с.