

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРЕДПРИЯТИЯ

Дисциплина ОП.12 Системы автоматизации деятельности предприятия

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программу составил: преподаватель О.А. Барышева 
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 22 » марта 2017 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 __/201__ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« ____ » _____ 201 __ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Программа учебного курса «Системы автоматизации деятельности предприятия» подготовлена в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Программа предназначена для студентов очной формы обучения специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Целью изучения дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» является получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» являются:

- Ведение рецептурного справочника (картотеки блюд);
- Составление меню;
- Максимальная скорость при обслуживании клиентов, что достигается минимальными затратами времени на оформление заказа и организацией сервис - печати в барах и кухнях;
- Создается база данных, которую могут использовать программы по учету движения продуктов на производстве, расчету зарплаты персонала и т.д.;
- Составление ведомости дневного расхода продуктов в соответствии с меню и калькуляционными карточками, отчета о реализации блюд;
- Осуществление статистических расчетов по продажам;
- Оформление материально-продуктового отчета за заданный период;
- Подготовка данных для бухгалтерского учета.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК-2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

1. Знать:

1.1 наиболее распространенное программное обеспечение, используемое на предприятиях общественного питания (ОК-5);

1.2 основные принципы работы в системе R-keeper (ПК-2,4).

2. Уметь:

2.1 ориентироваться в информации, необходимой для работы в системе R-keeper (ПК-2.4);

2.2 анализировать результаты деятельности предприятия общественного питания, исходя из различных отчетов, полученных в ходе работы в системе R-keeper (ОК-4);

2.3 формировать выводы о результатах деятельности предприятия общественного питания, исходя из полученных данных (ОК-4, ОК-5);

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.12) и предназначена для студентов 1 курса специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» Для ее изучения студентам необходимо:

а) изучить:

- ведение рецептурных справочников (картотеки блюд);
- составление меню;
- создание базы данных, по учету движения продуктов на производстве, расчету зарплаты персонала и т.д.;
- оформление заказа и организовать сервис - печать в бар и кухню.

б) уметь:

- составить ведомости дневного расхода продуктов в соответствии с меню и калькуляционными карточками, отчета о реализации блюд;
- оформить материально-продуктового отчета за заданный период;
- осуществлять статистический расчет по продажам;
- подготовку данных для бухгалтерского учета.

Дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» содержит межпредметные связи с такими дисциплинами как «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Документационное обеспечение управления», «Бухгалтерский учет в общественном питании».

Изучение дисциплины рассчитано на 2 семестр 1 курса. Формой итогового контроля является зачет, на котором студенты должны показать знание теоретических основ предмета и умение работать с прикладным программным обеспечением.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения
	Очная
	Семестр II
A	1
Лекции	12
Практические занятия (ПЗ)	20
Семинарские занятия (СЗ)	-
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-
Самостоятельная работа	16
Курсовая работа	-
Контрольная работа	+
Реферат	-
Зачет	+
Экзамен	-
Всего часов:	48

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Содержание разделов (тем) дисциплины

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад.час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад.час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад.час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад.час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Общий обзор системы	1	2		2	ОК -1, ОК-4, ОК-5
2	Редактор	2	4		2	ОК -1, ОК-4, ОК-5
3	Меню	1	2		2	ОК -1, ОК-4, ОК-5
4	Списки. Скидки.	2	2		2	ОК -1, ОК-4, ОК-5
5	Устройства	2	2		2	ОК -1, ОК-4, ОК-5
6	Генератор отчетов		2		2	ОК-4, ОК-5, ПК- 2.4
7	Калькуляция и складской учет	2	4		2	ОК-4, ОК-5, ПК- 2.4
8	Режим кассира. Режим бармена и официанта	2	2		2	ОК-4, ОК-5, ПК- 2.4
	Итого	12	20	-	16	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.	2	2
2	2	Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.	1	1
3	3	Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню.	2	2
4	4	Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы	2	2
6	6	Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.	2	2
7	7	Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.	2	2
ИТОГО			12	12

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в acad. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.		
2	2	Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.	2	2
3	3	Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню.	4	4
4	4	Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы	2	2
5	5	Тарифы по времени. Работа со списком устройств. Клавиатура повара. Система контроля розлива	2	2
6	6	Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.	2	2
7	7	Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.	2	2

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/ п	№ разд ела дисц ипл ины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационн ой форме
8	8	Список заказов. Поиск заказа по номеру стола. Перенос заказа. Замена номера стола. Просмотр и печать чека. Ввод заказа. Поиск блюда. Модификаторы для блюда. Упаковка данных. Контроль заказов. Окончание работы с системой	4	4
ИТОГО			20	20

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Системы автоматизации деятельности предприятия: методические указания для самостоятельной работы студентов / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. О.А. Барышева. – Красноярск, 2017. – 30 с.
2. Системы автоматизации деятельности предприятия: сборник описаний практических работ / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. О.А. Барышева. – Красноярск, 2017. – 30 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля является дифференцированный зачет.

В качестве контрольно-измерительных материалов разрабатываются зачетный билеты, перечень вопросов для зачета, заданий, а также электронный банк тестовых заданий для самоконтроля, контроля знаний, умений, навыков и компетенций (входное, промежуточное, итоговое тестирование).

Текущий контроль освоения материалов по дисциплине осуществляется с помощью разработанной системы тестовых заданий. Обработка результатов тестирования (продолжительность тестирования, количество допущенных ошибок, своевременность выполнения тестирования) происходит автоматически с помощью Системы электронного обучения СФУ.

Результаты текущего контроля доступны для просмотра, как студентам, так и преподавателю курса.

Результаты текущего контроля влияют на итоговую аттестацию студента по дисциплине.

Итоговая оценка выставляется после проведения зачета, на основании результатов промежуточной аттестации:

1. Если студент защитил все практические работы и имеет Итоговую оценка за курс не ниже 4, то он получает текущую оценку за дифференцированный зачет.
2. Если студент защитил все лабораторные работы и имеет баллы за изучение теоретического материала ниже 4, то он приходит на дифференцированный зачет и отвечает на два вопроса из билета устно.
3. Если у студента защищены не все лабораторные работы, то на зачете, перед тем как вытянуть билет студент должен ответить на вопросы, касающиеся незащищенных лабораторных работ. Если студент успешно отвечает на дополнительные вопросы, то он тянет билет зачета (Приложение 1).

При проведении дифференцированный зачета с использованием баз тестовых материалов по курсу рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература

1. Системы автоматизации деятельности предприятия: учеб. пособие / Разр. к.т.н., доцент Г.А.Губаненко, Е.А. Речкина. Краснояр.гос.торг.-экон.ин-т. - Красноярск. - 2009. – 100 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Благовещенская М.М. Информационные технологии систем управления технологическими процессами: учеб. пособие для вузов/ М.М. Благовещенская. - М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2006. – 447с.
2. .Исаев Г.Н. Информационные системы в экономике: учебник для вузов/ Г.Н. Исаев. – М.: Омега- Л, 2008. – 462с.
3. Кроув Т. Базы данных в административных информационных системах: учебник для вузов/ Т..

4. Кроув, Д. Эйвисон, ред. О.М. Вейнеров. – М.: Финансы и статистика, 1993. – 168с.
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания: учеб. пособие для вузов/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2008. – 557с.
6. Морозов В.К. Основы теории информационных сетей: учебник для вузов/ В.К. Морозов, А.В. Долгамов.- М.: Высш. шк.,1987 – 271с.
7. Могилев А.В. Информатика: учеб. пособие для вузов/ А.В. Могилев, Н.И. Пак, Е.К. Хеннер. – 2 – е изд. стер. - М.: Academia, 2003. – 816с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронный каталог на все виды изданий (база данных), электронная картотека статей из периодических изданий (база данных), учебно-методический комплекс (текстовые файлы), труды сотрудников КГТЭИ (база данных).

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» проходит по смешанной технологии обучения. Аудиторные занятия (лекции и лабораторные работы) сочетаются с дистанционными формами обучения (выполнение заданий самостоятельной работы в аудитории и вне ее, тренинги, тесты, самоконтроль уровня освоения дисциплины, обратная связь).

Самостоятельная работа студентов регламентируется графиком учебного процесса и самостоятельной работы. По дисциплине «Компьютерная практика» учебным планом на самостоятельную работу предусмотрено 16 часов, из них 8 часов – на подготовку теоретического материала к занятиям и 8 часа – на подготовку к защите лабораторных работ.

Изучение теоретического материала

Изучение теоретического материала включает самостоятельную проработку студентами отдельных вопросов теоретического курса. Трудоемкость самостоятельного изучения теоретического материала составляет 8 часов.

Подготовка к защите лабораторных работ

Защита лабораторных работ производится в течение семестра после их выполнения преподавателю, проводившему лабораторных занятия, в конце, отведенного на выполнение каждой, периода.

Трудоемкость подготовки лабораторных работ составляет 8 часов.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Компьютерный класс № 625, № 623 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-12шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. ноутбук-1шт; 5. система R-Keerger. Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень вопросов для зачета

№ темы	Вопросы
1	Что входит в состав комплекса системы R – KEEPER Опишите функциональные возможности системы R – KEEPER Перечислите основные характеристики оборудования
2	Какие категории блюд существуют в системе Опишите формирование горячих клавиш Опишите структуру меню Что такое модификаторы блюд
3	Опишите формирование будущего меню ресторана Опишите процесс замены меню
4	Перечислите типы оплат по счету Какие типы валют поддерживает система Какие виды скидок поддерживает система Опишите установку свойств скидок (наценок)
5	Что такое тарификация Опишите работу с клавиатурой повара Для чего служит система контроля розлива
6	Опишите основные типы отчетов Перечислите дополнительные отчеты Как происходит печать отчетов Как производится удаления данных
7	Опишите процесс списания товара в системе StoreHouse Перечислите основные словари системы StoreHouse Перечислите основные типы документов, на основании которых ведется учет движения и производства товаров в системе StoreHouse Опишите создание прејскуранта
8	Опишите процесс регистрации кассира в системе R – KEEPER Как происходит открытие заказа Как происходит перемещение заказа от одного официанта к другому Что такое консумация Какие виды чеков поддерживает система Как осуществляется контроль заказов