

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры



Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры



Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АВТОМАТИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.13.2 Автоматизация рабочего места
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного
питания
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации
ресторанной деятельности
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

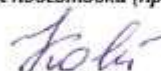
Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.Я. Кольман



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины «Автоматизация рабочего места»

1.1 Цель преподавания дисциплины «Автоматизация рабочего места»

Целью преподавания курса «Автоматизация рабочего места» является получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения для автоматизации рабочего места.

1.2 Задачи изучения дисциплины «Автоматизация рабочего места»

Задачи изучения дисциплины «Автоматизация рабочего места»:

- овладеть навыками ведения рецептурного справочника (картотеки блюд и составления меню;
- овладеть методикой создания базы данных, которую могут использовать программы по учету движения продуктов на производстве, расчету зарплаты персонала и т. д.;
- изучить методику составления ведомости дневного расхода продуктов в соответствии с меню и калькуляционными карточками, отчета о реализации блюд;
- изучить методику осуществления статистических расчетов по продажам и оформления материально-продуктового отчета за заданный период;
- изучить методику подготовки данных для бухгалтерского учета.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Автоматизация рабочего места», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины «Автоматизация рабочего места» у студента должна быть сформированы следующие компетенции:

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

В результате изучения дисциплины «Автоматизация рабочего места» студент должен:

знать: теоретические основы информатики и информационных, компьютерных и сетевых технологий; современные офисные технологии

уметь: применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения на

автоматизированном рабочем месте

владеть: современными методами поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на автоматизированном рабочем месте.

- овладеть современными 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-2).

В результате изучения дисциплины «Автоматизация рабочего места» студент должен:

знать: теоретические основы информатики и информационных, компьютерных и сетевых технологий; современные офисные технологии.

уметь: применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения на автоматизированном рабочем месте.

владеть: современными методами поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на автоматизированном рабочем месте.

4 Место дисциплины «Автоматизация рабочего места» в структуре образовательной программы

Дисциплина «Автоматизация рабочего места» изучается студентами на пятом курсе, входит в вариативную часть дисциплина по выбору Б1.В.ДВ13.2.

Дисциплина «Автоматизация рабочего места» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «Физиология питания», «Основы рационального питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Бухгалтерский учет в общественном питании» и др., что позволяет выпускать специалистов ресторанного дела грамотных в сфере общественного питания, осуществляемой в рамках отельной индустрии.

Дисциплина «Автоматизация рабочего места» является основой для изучения таких дисциплин как «Экономика предприятий общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины «Автоматизация рабочего места»

Дисциплина «Автоматизация рабочего места» реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины «Автоматизация рабочего места»

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		8
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	0,77 (28)	0,77 (28)
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа	0,77 (28)	0,77 (28)
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	0,77 (28)	0,77 (28)
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	1,23 (44)	1,23 (44)
изучение теоретического курса (ТО)	1,0 (36)	1,0 (36)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	-	-
реферат, эссе (Р)	0,23 (8)	0,23 (8)
курсовое проектирование (КР)	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3. Содержание дисциплины «Автоматизация рабочего места»

3.1 Разделы дисциплины «Автоматизация рабочего места» и виды занятий (тематический план занятий)

№ 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.	Общий обзор систем автоматизации рабочего места	-	2	-	4	ОПК-1, ПК-2
2	Система автоматизации рабочего места R - КЕЕРЕР	-	2	-	6	ОПК-1, ПК-2
3.	Функция «Меню»	-	4	-	6	ОПК-1, ПК-2
4.	Функция «Списки. Скидки»	-	4	-	8	ОПК-1, ПК-2
5.	Функция «Устройства»	-	4	-	6	ОПК-1, ПК-2
6.	Функция «Генератор отчетов»	-	4	-	6	ОПК-1, ПК-2
7.	Функция «Калькуляция и складской учет»	-	4	-	4	ОПК-1, ПК-2
8.	Функция «Режим кассира. Режим бармена и официанта»	-	4	-	4	ОПК-1, ПК-2
	Итого	-	28	-	44	

3.2 Занятия лекционного типа

Занятия лекционного типа учебным планом не предусмотрены.

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1.	1.	Основные характеристики систем автоматизации рабочего места. Работа с приложениями.	2	
2	2	Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.	2	
3.	3.	«Редактор» Меню. Ввод новых блюд. Цена, категория, группа печати. Функция «Сегодня нет в меню»	4	
4.	4.	Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Процентные и суммовые скидки с возможностью ввода процента / суммы на кассе. Скидки на заказы, посадочные места и конкретные блюда. Детализация скидки – процент или сумма - зависят от типа гостей, заказанного количества (есть режимы для каждого N-го, для превышения N), суммы, категории блюда. Композиция скидок определяет правила взаимодействия скидок. Приоритетная настройка использования скидок – (Разрешено, запрещено, автоматически) Нераспределяемые наценки вместо специальных «блюд» могут добавляться по таким же правилам, как и распределяемые скидки / наценки.	4	
5.	5.	Тарифы по времени. Работа со списком устройств. Клавиатура повара. Система контроля розлива	4	
6.	6.	Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.	4	
7.	7.	Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.	4	

8.	8.	Открытие, набор и сохранение заказа. 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	
----	----	--	---	--

3.4 Лабораторные занятия

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Автоматизация рабочего места»

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.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

По окончании изучения курса студентами сдается зачет.

Целью зачета является проверка студентами усвоения теоретического материала по темам курса, овладения ими системами автоматизации деятельности предприятий общественного питания.

Зачет по дисциплине «Системы автоматизации деятельности предприятия питания» может проводиться в зависимости от целесообразности и успеваемости студентов в форме устного собеседования по основным вопросам курса. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Автоматизация рабочего места»

1. Что входит в состав комплекса системы R – KEEPER
2. Опишите функциональные возможности системы R – KEEPER
3. Перечислите основные характеристики оборудования
4. Какие категории блюд существуют в системе
5. Опишите формирование горячих клавиш
6. Опишите структуру меню
7. Что такое модификаторы блюд
8. Опишите формирование будущего меню ресторана
9. Опишите процесс замены меню
10. Перечислите типы оплат по счету
11. Какие типы валют поддерживает система
12. Какие виды скидок поддерживает система
13. Опишите установку свойств скидок (наценок)
14. Что такое тарификация
15. Опишите работу с клавиатурой повара
16. Для чего служит система контроля розлива
17. Опишите основные типы отчетов
18. Перечислите дополнительные отчеты
19. Как происходит печать отчетов
20. Как производится удаления данных
21. Опишите процесс списания товара в системе StoreHouse
22. Перечислите основные словари системы StoreHouse
23. Перечислите основные типы документов, на основании которых ведется учет движения и производства товаров в системе StoreHouse
24. Опишите создание прейскуранта
25. Опишите процесс регистрации кассира в системе R – KEEPER
26. Как происходит открытие заказа
27. Как происходит перемещение заказа от одного официанта к другому
28. Что такое консумация
29. Какие виды чеков поддерживает система
30. Как осуществляется контроль заказов

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Автоматизация рабочего места»

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.

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

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;

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

3. Электронно-библиотечной системы Znanium.com [Электронный ресурс]: база данных содержит издания, публикуемые научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекцию книг и журналов других российских издательств. – Москва, [2012]. – Режим доступа <http://znanium.com/>;

4. Национальный цифровой ресурс Руконт – межотраслевая электронная библиотека (ЭБС) на базе технологии Контекстум [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг и журналов. – Москва, [2012]. – Режим доступа [http:// rucont.ru/](http://rucont.ru/);
5. Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Москва, [2016]. – Режим доступа <http://e.lanbook.com>.

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Автоматизация рабочего места»

Дисциплина «Автоматизация рабочего места» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности», на четвертом курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем – зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ при проведении практических занятий. Во время практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, устного опроса.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Формы самостоятельной работы студентов

Форма СРС	Форма контроля	Обязанности преподавателя
Конспектирование основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
Подготовка к практическим занятиям	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Автоматизация рабочего места»

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины «Автоматизация рабочего места» используется следующее программное обеспечение:

- 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;
- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
- Архиватор: ZIP, WinRAR.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Автоматизация рабочего места»

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки 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).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы: № 6-23 кабинет компьютерной графики и системы автоматизации предприятия ул. Лиды Прушинской, зд.2	Доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер "Averion" в сборе – 12 шт., сетевой коммутатор D-Link Des-1016D 16 port.