

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
СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.13.1 Системы автоматизации деятельности
предприятия

*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

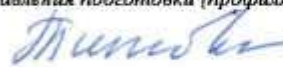
Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

Н.В. Титовская



инициалы, фамилия, подпись

О.Я. Кольман



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи дисциплины

1.1. Цель преподавания дисциплины

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;
- 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.

Методы преподавания дисциплины и исследования: проблемные лекции, компьютерные занятия, консультации преподавателей, самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим работам, оформление отчетов.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Системы автоматизации деятельности предприятия», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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 «Системы автоматизации деятельности предприятия» 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

владеть: современными методами поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий и систем автоматизации деятельности предприятия

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 «Системы автоматизации деятельности предприятия» 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

владеть: современными методами поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий и систем автоматизации деятельности предприятия

Объектами профессиональной деятельности выпускников программы бакалавриата являются:

- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы.

1.4 Место дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» в структуре образовательной программы

Курс «Системы автоматизации деятельности предприятия» является дисциплиной по выбору вариативной части Б1.В.ДВ.13.1, и предназначен для студентов 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Дисциплина включает семь разделов:

- 1 Общий обзор системы
- 2 Редактор
- 3 Меню
- 4 Списки. Скидки

5 Генератор отчета

6 Калькуляция и складской учет

7 Режим кассира. Режим бармена и официанта.

Дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» базируется на изучении таких дисциплин как: «Информатика», «Компьютерная графика», «Компьютерная практика».

Дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» является основой для изучения дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия»

Дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия»

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		8
Общая трудоемкость дисциплины	2/72	2/72
Контактная работа с преподавателем:	0,8/28	0,8/28
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа	0,8/28	0,8/28
в том числе: семинары		
практические занятия	0,8/28	0,8/28
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,2/44	1,2/44
изучение теоретического курса (ТО)	0,6/22	0,6/22
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,6/22	0,6/22
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет)	зачет	зачет

3 Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины 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. ч)		
1	Системы автоматизации деятельности предприятия (САДП) как средство реализации современных информационных технологий. Структура САДП. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) профессиональной сферы деятельности.		10		10	ОПК-1, ПК-2
2	ППП профессиональной сферы деятельности. Система автоматизации деятельности предприятий общественного питания R - KEEPER. Концепция системы программ R – KEEPER.		10		20	ОПК-1, ПК-2
3	ППП для расчета технологических параметров оборудования.		8		14	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	Общий обзор системы. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.	10	
2	2	Редактор. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.	2	
3	2	Меню. Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню.	2	
4	2	Списки. Скидки. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы	2	
5	2	Генератор отчетов. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.	2	
6	2	Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.	1	
7	2	Режим кассира. Режим бармена и официанта. 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	1	
8	3	ППП для расчета технологических параметров оборудования.	8	
		Итого	28	

3.4 Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Системы автоматизации деятельности предприятия»

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
«СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРЕДПРИЯТИЯ»**

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. Опишите основные типы отчетов
15. Перечислите дополнительные отчеты
16. Как происходит печать отчетов
17. Как производится удаление данных
18. Опишите процесс списания товара в системе StoreHouse
19. Перечислите основные словари системы StoreHouse
20. Перечислите основные типы документов, на основании которых ведется учет движения и производства товаров в системе StoreHouse
21. Опишите создание прейскуранта
22. Опишите процесс регистрации кассира в системе R – KEEPER
23. Как происходит открытие заказа
24. Как происходит перемещение заказа от одного официанта к другому
25. Что такое консумация
26. Какие виды чеков поддерживает система
27. Как осуществляется контроль заказов

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия»

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 «Системы автоматизации деятельности предприятия»

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

русских 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 «Системы автоматизации деятельности предприятия»

Дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» 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 и 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
Выполнение контрольной работы	Контроль во время проверки выполненной контрольной работы	Разработка контрольной работы, выдача задания и оценка контрольной работы

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Системы автоматизации деятельности предприятия»

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» 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 «Системы автоматизации деятельности предприятия»

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
<p>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</p>	<p>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.</p>