

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 подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация
общественного питания

Красноярск 2021

Системы автоматизации деятельности предприятия: метод. указания по выполнению контрольной работы / Сиб. федер. ун-т ; сост.: О. В. Гоголева. - Красноярск : СФУ, 2021. – 12 с.

Содержание

Введение	4
1 Общие требования к контрольной работе.....	6
2 Варианты контрольных работ	8
3 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	11

Введение

Цель изучения дисциплины: изучение возможностей современных универсальных систем автоматизации, предназначенных для решения задач управления и учета, а также получение практических навыков работы с программным обеспечением.

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, дисциплина «Системы автоматизации деятельности предприятия» изучается студентами заочной формы обучения в 10 семестре, форма промежуточной аттестации – зачет.

Процесс изучения дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-2 владением 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 .

В результате освоения компетенций студент должен знать: наиболее распространенное программное обеспечение, используемое на предприятиях общественного питания; основные принципы работы в системе R-keeper

В результате освоения компетенций студент должен уметь: ориентироваться в информации, необходимой для работы в системе R-keeper; анализировать результаты деятельности предприятия общественного питания, исходя из различных отчетов, полученных в ходе работы в системе R-keeper;

формировать выводы о результатах деятельности предприятия общественного питания, исходя из полученных данных

В результате освоения компетенций студент должен владеть: современными методами управления предприятием общественного питания, используя специализированные компьютерные системы, в том числе системе R-keeper; навыками формирования рекомендаций по улучшению результатов деятельности предприятия общественного питания.

Общие требования к контрольной работе

Контрольная работа является допуском к зачету. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что студент не может сдавать зачет по дисциплине «Системы автоматизации деятельности предприятия». Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы. Контрольная работа должна быть выполнена на компьютере и соответствовать стандарту предприятия СТУ 7.5-07-2021 «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

На титульном листе контрольной работы должно быть указано:

- наименование дисциплины - «Системы автоматизации деятельности предприятия»;
- фамилия, имя, отчество студента;
- курс и номер группы;
- вариант.

Контрольные работы сдаются на кафедру за две недели до начала сессии. Нарушение сроков сдачи работы может привести к тому, что к началу зачета работа останется непроверенной и студент не будет допущен к его сдаче.

Контрольная работа выполняется в программе R – keeper7, Store Housev5 и должна быть оформлена согласно стандарту организации СТУ 7.5-07-2021 и соответствовать следующим требованиям:

1. контрольная работа оформляется на ПК шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал полуторный;
2. в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм; - при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
3. абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.
4. страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа

арабскими цифрами;

5. приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуночную подпись;

При выполнении контрольной работы рекомендуется следующая структура:

- ✓ Титульный лист
- ✓ Содержание
- ✓ Основная часть
- ✓ Список использованных источников

Контрольная работа выполняется в соответствии с вариантом задания, который выбирается студентом самостоятельно по последним двум цифрам номера зачетной книжки (таблица №1). В случае окончания шифра на «0» выбирается 10 вариант

Таблица 1 – Определение варианта контрольной работы

Предпоследняя цифраномера 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

Контрольная работа состоит из 3 практических заданий, которые необходимо выполнить, используя программу R – KEEPER, сканы экрана ключевых моментов выполнения задания необходимо вставить в описание, сопроводив пояснительной частью.

Варианты контрольных работ

Вариант 1

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Завести карточку товаров (3 товара). Завести единицы измерения.
3. Работа в режиме кассира

Вариант 2

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Сформировать приходную накладную Товары от физического лица
3. Работа в режиме бармена

Вариант 3

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Сформировать расходную накладную Товары
3. Работа в режиме официанта.

Вариант 4

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Сформировать внутреннее перемещение Товары
3. Создать меню предприятия .

Вариант 5

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Списать товары по себестоимости
3. Работа в режиме бармена

Вариант 6

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать товарный отчет.
3. Работа в режиме официанта

Вариант 7

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать сличительная ведомость товаров
3. Работа в режиме менеджера -

Вариант 8

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Составить ведомость остатков, расширенную ведомость остатков
3. Скидки и наценки

Вариант 9

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Оформить возврат поставщику
3. Модификаторы

Вариант 10

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Оформить возврат от покупателя.
3. Меню ресторана

Вариант 11

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать нового корреспондента
3. Работа с прчеками

Вариант 12

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать акт по поставщикам
3. Оплата заказа

Вариант 13

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Завести карточку полуфабриката. Завести адекватные единицы измерения.
3. Отчеты, просмотр отчетов, общая выручка

Вариант 14

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Произвести списание полуфабрикатов
3. Скидка на чек

Вариант 15

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать отчет по движению товаров
3. Распечатка и отмена пречека

Вариант 16

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Заполнить словарь персонал
3. Закрытие дня на кассе

Вариант 17

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать приходную накладную товара от юридического лица
3. Работа в режиме бармена

Вариант 18

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать внутреннее перемещение товаров
3. Работа в режиме официанта

Вариант 19

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Завести карточку товара . Завести адекватные единицы измерения.
3. Создание комбоблюда

Вариант 20

1. Создать технологическую карту фирменного блюда
2. Создать товарный отчет
3. Создание модификаторов.

Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1 Каргин, В. А. Автоматизация систем управления технологическими процессами : учебное пособие / Каргин В. А., Моисеев А. П., Волгин А. В., Лягина Л. А., Четвериков Е. А. - Саратов : Саратовский ГАУ, 2018. - 178 с

2 Конюх, В. Л. Проектирование автоматизированных систем производства : учебное пособие / В. Л. Конюх. - 1. - Москва : ООО "КУРС", 2019. - 312 с Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/product/1027253>

3 Трусов, А. Н. Проектирование автоматизированных технологических процессов : учебное пособие / Трусов А. Н. - Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2015. - 136 с.

Дополнительная литература

4 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.

5 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>

6 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>

7 [R-Keeper V7 Руководство пользователя](http://www1.r-keeper.org/) - <http://www1.r-keeper.org/>

8 Автоматизация ресторанного бизнеса <https://quickresto.ru/>