

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.04.01 Системы автоматизации деятельности
предприятия

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

к.т.н., доцент, Гоголева О.В.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения 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;
- 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 (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-4.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-4.2: Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации. осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания навыками мониторинга и контроля деятельности предприятия
ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	
ПК-7.3: Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания навыками работы с прикладным программным обеспечением
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.2: Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	методы поиска информации определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации навыками мониторинга и контроля деятельности предприятия

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: /e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=29870.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Общий обзор системы									
	1. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.					1			
	2. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.							4	
2. Редактор									
	1. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.					1			
	2. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.							6	
3. Меню									
	1. Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню					2			

2. Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню							6	
4. Списки								
1. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал.					1			
2. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал.							6	
5. Скидки								
1. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы					1			
2. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы							4	
6. Устройства								
1. Тарифы по времени. Работа со списком устройств. Клавиатура повара. Система контроля розлива.								
2. Тарифы по времени. Работа со списком устройств. Клавиатура повара. Система контроля розлива.							6	
7. Генератор отчетов								
1. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.					1			
2. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.							6	
8. Калькуляция и складской учет								

1. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.						1		
2. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.							6	
9. Режим кассира								
1. Список заказов. Поиск заказа по номеру стола. Перенос заказа. Замена номера стола. Просмотр и печать чека.								
2. Список заказов. Поиск заказа по номеру стола. Перенос заказа. Замена номера стола. Просмотр и печать чека.							8	
10. Режим бармена и официанта								
1. Ввод заказа. Поиск блюда. Модификаторы для блюда. Упаковка данных. Контроль заказов. Окончание работы с системой.								
2. Ввод заказа. Поиск блюда. Модификаторы для блюда. Упаковка данных. Контроль заказов. Окончание работы с системой.							8	
Всего						8	60	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Трофимов В. В. Информационные системы и технологии в экономике и управлении: учебник для бакалавров(М.: Юрайт).
2. Трофимов В. В. Информационные системы и технологии в экономике и управлении: учебник для академического бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям(Москва: Юрайт).
3. Блиновская Я. Ю., Задоя Д. С. Введение в геоинформационные системы: Учебное пособие(Москва: Издательство "ФОРУМ").
4. Голицына О. Л., Максимов Н. В., Попов И. И. Информационные системы: учебное пособие(Москва: Форум).
5. Меняев М. Ф. Информационные системы управления предприятием. Часть 2(Москва: МГТУ им. Н.Э. Баумана (Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана)).
6. Жданов С.А., Соболева М.Л., Алфимова А.С. Информационные системы: Рекомендовано УМО по образованию в области подготовки педагогических кадров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 050100 - Педагогическое образование(Москва: Прометей).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. При изучении дисциплины используется базовое программное обеспечение, а также прикладные программные средства (программное обеспечение профессиональной деятельности) по направлению подготовки:
2. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
3. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
4. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
5. Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017;
6. Браузеры Firefox, Chrome, IE
7. Архиватор 7Zip
8. Обучающие программные продукты R-keeper - сертификат подлинности ПЛН0050586-ПЛН0050599

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. 1 Научная библиотека СФУ <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. 2 Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) <http://elibrary.ru/>
3. 3 Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" <http://www.znanium.com/>
4. 4 Справочно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
5. 5 Справочно-правовая система «Гарант» <http://www.garant.ru/>
6. Информационно-справочная система «Техэксперт» <http://www.cntd.ru/>
7. База данных «Normacs» <http://normacs-ural.com/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

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 специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
--	---

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 6-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный, переносной проектор BenG MP 620, акустическая система P-AUDIO, ноутбук кафедры которая читает лекции

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.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы:

№ 6-31 кабинет информационных технологий и математического моделирования ул. Лиды Прушинской, зд.2 Доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, компьютер в сборе Арек Büro – 12 шт., сетевой коммутатор D-Link Des-1016D 16 port, сплит система напольно-потолочная

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Асогр

Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-05 ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.