

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

2023

Красноярск 2023

## 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
<b>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</b>	
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	

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	
<b>ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания</b>	
ПК-7.3: Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	
<b>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>	
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач	

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://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)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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
<b>1. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса</b>									
	1. Системы автоматизации учета и контроля					1			
	2. Системы автоматизации учета и контроля							4	
<b>2. Автоматизация склада Store House v5</b>									
	1. Составление словаря					1			
	2. Составление платежных документов					2			
	3. Составление отчетов					1			
	4. Автоматизация склада Store House v5							16	
<b>3. R- keeper v7. Модуль Менеджер</b>									
	1. Составление меню предприятия					1			
	2. Модификаторы. Комбо-блюдо					1			
	3. Скидки, наценки, купоны					1			
	4. R- keeper v7. Модуль Менеджер							16	
<b>4. R- keeper v7. Модуль Касса</b>									
	1. Режим менеджера					1			

2. R- keeper v7. Модуль Касса							10	
3. Режим бармена, официанта					1			
4. Кассовые отчеты					1			
<b>5. Облачные системы для ресторана: Сбис Presto</b>								
1. Бронирование, доставка заказов					1			
2. Облачные системы для ресторана: Сбис Presto							10	
Всего					12		56	

## **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) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
3. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
4. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
5. Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017;
6. Браузеры Firefox, Chrome, IE
7. Архиватор 7Zip
8. Обучающие программные продукты R-keeper - сертификаты 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 лабораторного типа, 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.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы:

№ 6-25 кабинет информационных технологий ул. Лиды Прушинской, зд.2

Доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, 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.(ПО-R-keeper, Store housev5)

Монитор касса R-keeper - 1 шт

Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g;