

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

Б1.В.ДВ.04.02 Автоматизация рабочего места

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

очная

Год набора

2022

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

Гоголева О.В.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты и пакеты прикладных программ для автоматизации деятельности предприятия, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- Ведение рецептурного справочника (картотеки блюд);
- Составление меню;
- Создание базы 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 без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,83 (30)</b>	
практические занятия	0,83 (30)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,17 (42)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

### 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. Автоматизации деятельности предприятия как средство реализации современных информационных технологий и</b>											
	1. Автоматизации деятельности предприятия как средство реализации современных информационных технологий и управления информацией. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) автоматизации профессиональной сферы деятельности.					2					
	2.							8			
<b>2. ППП профессиональной сферы деятельности. Система автоматизации деятельности предприятий общественного питания R</b>											
	1. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.					2					
	2. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.					4					
	3. Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню					4					

4. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы					2			
5. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.					2			
6. Тарифы по времени. Работа со списком устройств. Клавиатура повара. Система контроля розлива.							6	
7. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.							8	
8. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.					2			
9. Список заказов. Поиск заказа по номеру стола. Перенос заказа. Замена номера стола. Просмотр и печать чека.					2			
10. 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. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.							10	

11. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - КЕЕPER.Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы							14	
<b>3. Использование пакетов прикладных программ для расчетов технологических параметров оборудования.</b>								
1. Использование пакетов прикладных программ для расчетов технологических параметров оборудования.							6	
2.								
Всего					20		52	



## **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. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017;
5. Интернет - браузер: Mozilla FireFox ,
6. Программа по работе с электронными документами в формате PDF: Adobe Acrobat,
7. Архиватор: 7-ZIP
8. Обучающие программные продукты R-keeper

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

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета: Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.

2. Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
3. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" Режим доступа: <http://www.znaniium.com/>
4. Информационно-справочная система «Консультант+»: Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
5. Справочно-правовая система «Гарант»: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

## **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 обучающихся, 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 проведения 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 обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).