Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.08.02* ***Программные комплексы организационно-технической деятельности ресторана***

Направление подготовки

*19.03.04 Технология продукции и*

*организация общественного питания*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

Дисциплина «Программные комплексы организационно-технической деятельности ресторана» входит в дисциплинарный модуль *Б1.Б.08 «Информационные технологии и системы»* базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.08.01 Информационные технологии

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания

Б1.Б.18 Современные системы и концепции питания

Б1.В.06.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

**Целью дисциплины** «Программное обеспечение предприятий общественного питания» является усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений использовать современные информационные технологии в профессиональной деятельности, а также компетенций, необходимых для выпускника бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

1. Усвоение основных понятий в области автоматизированных информационных систем.
2. Овладение основами анализа организационных и технологических процессов в автоматизированных информационных системах ресторана.
3. Приобретение студентами навыков квалифицированной работы в пакетах: «1С Управление торговлей» и «Трактиръ».
4. Подготовка студентов к последующей образовательной и профессиональной деятельности:
   * формирование логического мышления;
   * формирование профессиональных компетенций студентов при работе проблемно-ориентированным программным обеспечением по специальности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

* Основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий (ПК-8);
* применение информационные технологии в управлении и для принятия решения (ПК-8);
* программное обеспечение для предприятий общественного питания, созданное на платформе 1С (ПК-8);
* принципы работы в программе 1С: Управление торговлей (ПК-8);
* заполнение справочников в программе 1С: Управление торговлей (ПК-8, ПК-12);
* способы ввода документов, создание отчетов в программе 1С: Управление торговлей (ПК-12);
* возможности подключения и разновидности торгового оборудования (ПК-8);
* возможности взаимодействия между сотрудниками по локальной сети и требования безопасности (ПК-8);
  + принципы работы в программе Трактиръ: Back-Office (ПК-8, ПК-12);
  + документооборот и унифицированные документы Трактиръ: Back-Office (ПК-8, ПК-12);
  + способы оформления документов, создание отчетов в программе Трактиръ: Back-Office (ПК-8, ПК-12);
  + возможности администрирования и доступа к информации сотрудников организации (ПК-8, ПК-12);
  + методы математического анализа и моделирования (ПК-3);
  + нормативные правовые документы на предприятиях общественного питания (ПК-3);
  + процедуру поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-36).

***Уметь:***

* пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач (ПК-8);
* заполнять справочники в программе 1С: Управление торговлей   
  (ПК-8);
* формировать цены товаров, применять скидки и наценки (ПК-8);
* создавать отчеты в программе 1С: Управление торговлей (ПК-8; ПК-12);
* определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции (ПК-8; ПК-12);
* анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж (ПК-8; ПК-12);
* осуществлять учет реализации товаров и готовых изделий: акт о реализации изделий кухни; реализация в розницу (ПК-8; ПК-12);
* организовать полную и частичную автоматизацию розничной торговли на базе ККМ (ПК-8; ПК-12);
* использовать торговое оборудование для продаж (ПК-8).
* организовать функциональный учет и контроль подразделений кафе и ресторанов (ПК-8; ПК-12);
* заполнять справочники в программе Трактиръ: Back-Office (ПК-8; ПК-12);
* использовать справочник рецептур для изготовления блюд (ПК-8; ПК-12);
* составлять технологические карты и калькуляции (ПК-8; ПК-12);
* составлять план-меню (ПК-12);
* создавать документы по поставкам продуктов (ПК-8; ПК-12);
* осуществлять учет движения товаров и блюд: отпуск из кладовой, отпуск из розницы, отпуск из производства (ПК-8; ПК-12);
* создавать отчеты в программе Трактиръ: Back-Office (ПК-8; ПК-12);
* оценить основные показатели производства (ПК-8; ПК-12);
* использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
* осуществлять поиск информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-36).

***Владеть:***

* + методами автоматизации предприятия общественного питания (ПК-3; ПК-8; ПК-12);
  + средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности (ПК-8; ПК-12; ПК-36).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общепрофессиональных**:

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

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

**Профессиональных:**

ПК-2 - владение современными информационными 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-6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-7- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Автоматизация торговли**

Тема 1. Комплексная автоматизация предприятия торговли на платформе 1С Предприятие 8.2 Структурная схема торгового предприятия. Базовая схема взаимодействия подразделений. Основные понятия: конфигурация, редакция и релиз. Функциональные возможности конфигурации. Режимы работы. Описание базовых объектов. Метаданные. Стратегии в учетной политике. Администрирование и права пользователей.

Тема 2. Отдел закупок Организация управленческого учета в 1С: Управление торговлей. Планирование закупок. Прогноз спроса на товары. Выбор оптимального поставщика. Договоры и варианты поставки. Календарный план закупок. Анализ цен номенклатуры. Оперативный и бухгалтерский учет.

Тема 3. Отдел продаж. Планирование продаж. Многоуровневые справочники. Склады и места хранения. Номенклатура и дополнительные характеристики товара. Механизм ввода на основании. Проведение документа. ABC-анализ продаж. XYZ –классификация покупателей. Типы цен. Варианты скидок.

Тема 4. Денежные средства. Кассовые и банковские документы. Взаиморасчеты с поставщиками. График платежей. Взаиморасчеты с покупателями. Акт сверки. Анализ дебиторской задолженности.

Тема 5. Управление запасами. Кассовые и банковские документы. Взаиморасчеты с поставщиками. График платежей. Взаиморасчеты с покупателями. Акт сверки. Анализ дебиторской задолженности. *Формируемые компетенции: ОПК-1; ОПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-7*

**Раздел 2. Настройка конфигурации**

Тема 6. Настройка параметров учета. Учетная политика Помощник начала работы. Панель функций. Настройка параметров учета. Учетная политика. Справочник «Организации», «Ответственные лица организации». Структура компании. Настройка пользователя.

Тема 7. Заполнение справочников Заполнение справочников «Физические лица (сотрудники)», «Склады (места хранения)», «Кассы», «Валюты», «Типы цен». Справочник «Контрагенты». Договоры с поставщиком и покупателем. Справочник «Номенклатура». Номенклатурные группы. Дополнительные характеристики товара. Ввод начальных остатков денежных средств (учредительный капитал).

*Формируемые компетенции: ОПК-1; ОПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-7*

**Раздел 3. Оптовая торговля**

Тема 8. Управление закупками Поступление товаров. Заказ поставщику. Механизм ввода на основании. Структура подчиненности. Дополнительные расходы. Учет услуг сторонних организаций. Документы поставки. Ценообразование. Учет операций по расчетному счету. Автоматический пересчет валюты в платёжных документах. Взаимоотношения с поставщиками. ПК8, ПК12

Тема 9. Управление продажами. Продажи со скидками Оптовые продажи. Остатки товаров на складе. Заказ покупателя. Контактное лицо. Разновидности событий. Документы реализации. Выставление счетов и резервирование товаров на складе. Взаимоотношения с покупателями и контроль задолженности. Учет кассовых операций. Разновидности скидок и наценок. Условия для назначения скидки. Реализация товара со скидками. ПК8, ПК12

Тема 10. Формирование отчётов в демоверсии «1С: Управление торговлей» Формирование стандартных отчетов. Специализированные и аналитические отчеты. Движение денежных средств. Анализ цен. Взаиморасчеты с покупателями. Анализ продаж. Рапорт руководителю. ПК8, ПК12

Тема 11. Комплексная автоматизация ПОП. Комплексная автоматизация и проблемы внедрения. Использование специализированного оборудования. Структурная схема предприятия общественного питания. Взаимодействие подразделений. Использование локальных сетей для автоматизации производственного процесса.

Автоматизированное рабочее место: понятие и назначение. Состав технического и программного обеспечения АРМ. ПК8, ПК12

Тема 12. Варианты программного обеспечения для ПОП. Виды предприятий общественного питания. Характеристики автоматизации. Автоматизация предприятия. БЭК и ФРОНТ – офис. Функциональных учет и контроль подразделений столовых, кафе и ресторанов. Технологические процессы. Настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности. Программные средства для АРМ. Технология приготовления блюд. Соблюдение показателей и требований безопасности. Нормативные акты и СанПины. ПК8, ПК12

Тема 13. Документо-оборот ПОП. Унифицированные формы документов. Документы поставки. Ценообразование. Учет операций по расчетному счету. Документы реализации. Учет кассовых операций. Условия для назначения скидки клиенту. Оплата банковской картой. Унифицированные формы отчетов и документов: отчеты по кухне (ОП-14) и рознице (ТОРГ-29), формирование дневного заборного листа (форма ОП-6) ПК8, ПК12

Тема 14. Программа Софт Баланс «Трактиръ: Back –Office». 1С – совместимые программы. Режимы работы. Организация бэк– офиса на предприятия общественного питания. Трактиръ: Back-Office: назначение и возможности. Учетная политика. Учет подразделений и мест реализации предприятия общественного питания. Заполнение справочников с использованием атрибутов. Справочники «Места реализации», «Типы ТК», «Кухни (цеха)». ПК8, ПК12

Тема 15. Составление технико-технологических карт. Калькуляция. План – меню. Проектирование технологических процессов приготовление блюд. Пищевая и энергетическая ценность. Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур. Расчёт калорийности блюд.

Электронный сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы выхода блюд. Схема "блюдо в блюде". Составление калькуляций на основе справочника рецептур. Нормы закладки. Расчёт выхода ингредиентов. Списание продуктов. Расчет цены блюда. Калькуляционная карточка (форма ОП-1). Себестоимость блюд. Ценообразование. План-меню.

Тема 16. Поступление товаров в кладовую Выпуск продукции. Инвентаризация. Заказ поставщику. Документы поставки. Учет операций по расчетному счету. Взаимоотношения с поставщиками. Возврат товара поставщику. Автоматическая настройка документа «Выпуск продукции». Документы «Отпуск товаров из кладовой» и «Перемещение». Заборный лист. Учёт специй. Списание продуктов. Остатки товаров на складе. Контроль минимальных остатков. Инвентаризация. Оприходование и списание. Инвентаризационная опись. Сличительная ведомость.

Тема 17. Формирование отчётов в демоверсии «Трктиръ: Back –Office» Оценка основных показателей производства. Формирование стандартных отчетов. Специализированные и аналитические отчеты. Бухгалтерская и регламентированная отчетность. Товарные отчеты по кухне и рознице. Ведомость учета движения продуктов и тары. Отчет по ценам. Обработки: ТТК, корректировка ТТК. Дневной заборный лист. Налогообложение.

Тема 18. Управление розничными продажами. Подключение торгового оборудования Организация розничной торговли. Зарубежное программное обеспечение для розничной торговли. Преимущества системы управления S- Market. Комплексная автоматизация торгового предприятия на базе пакета Штрих-М Торговое оборудование Штрих-М. Номенклатура. Контроль розничных цен. Использование платежных карт. Документы розничной торговли.

Тема 19. Организация ФРОНТ – офиса ПОП. Подключение оборудования. Создание рабочих мест официантов, барменов, менеджера, кассиров. Полная автоматизация на базе активных ККМ. Автоматизация на базе пассивных ККМ. Возможности системы. Функции менеджера. Справочники. Торговое оборудование. Использование оборудования АРМ для обслуживания клиентов. Варианты оплаты.

Тема 20. Реализация товара в розницу с помощью программы 1С Управление торговлей. Конфигурация Штрих-М: Кассир. Работа с базой данных. Поиск номенклатурной позиции. Использование торгового оборудования для розничной торговли. Фасовка товара и печать этикетки со штрих-кодом. Закрытие кассовой смены.

Тема 21. Реализация товара в розницу с помощью программы Трактиръ: Front –Office Счет на оплату. Настройка оборудования. Подключение POS-систем компании «Атол». Кассовые операции. Отчет кассовой смены. Отчеты менеджера. Обмен данными с основной программой.

*Формируемые компетенции: ОПК-1; ОПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-7*

Объем дисциплины 2 з.е./72 час, контактные часы - 30, аудит. - 28 часов лекций, 42 сам работа, элект. – 2.

Форма промежуточного контроля: 2 семестр - зачет

Семестр – 2

Разработчик: старший преподаватель кафедры торгового дела и информационных технологий Н.А. Серебрякова