

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Автоматизированные системы управления процессами обслуживания**

: 38.03.02

: 4, : 8

		<b>8</b>
<b>1</b>	( )	6
<b>2</b>		216
<b>3</b>	, .	68
<b>4</b>	, .	10
<b>5</b>	, .	40
<b>6</b>	, .	0
<b>7</b>	, .	36
<b>8</b>	, .	2
<b>9</b>	, .	16
<b>10</b>	, .	148
<b>11</b>	( , , )	
<b>12</b>		

( ): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1, ,

( ): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . . . . . . . . . .

:

, . . . . . . . . . .

:

. . . . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ОПК.5</b> владение навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	
1.	
<b>Компетенция ФГОС: ОПК.7</b> способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
8.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.10</b> владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
3.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.12</b> умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления); <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	
2.	
<b>Компетенция ФГОС: ПК.14</b> умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
3.	

# 2.

2.1

	(	
--	---	--

<b>.5. 1</b>	
1. об основных понятиях и определениях информационных технологий, автоматизации и информатизации	;
2. о подходе к анализу работы автоматизированных систем управления, их надежности и экономической эффективности на предприятиях индустрии питания	;
3. классификацию автоматизированных систем и информационных технологий	;
<b>.14. 3</b> /	
4. методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания с помощью информационных технологий	;
<b>.5. 1</b> , ,	

5.особенности использования автоматизированных систем управления в обслуживании на предприятиях индустрии питания	; ;
6.выбирать автоматизированные системы управления в соответствии с потребностями предприятия	;
<b>.12. 1</b>	
7.определять возможную экономическую эффективность проектируемых автоматизированных систем управления	;
<b>.7. 8</b>	
8.использовать автоматизированные системы и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях индустрии питания	
<b>.12. 2</b>	
9.выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания	;
<b>.10. 3</b>	
10.использования автоматизированных средств управления и средств информационных технологий в профессиональной деятельности	;

### 3.

#### 3.1

	,	.		
<b>: 8</b>				
:				
1.	0	2	1, 3, 4	
:				
2.	0	4	3, 4, 5	
:				
3.	4	4	10, 2, 9	

#### 3.2

	,	.		
<b>: 8</b>				
:				

1.	8	8	3, 4, 5	.
:				
2.	8	8	3, 4, 5	,
3.	8	12	6, 7, 8	,
:				
4.	8	12	10, 6, 8, 9	.

4.

: 8				
1	1-2	3, 4, 5, 6, 7	42	6
<p>1-2 , 6-8 .</p> <p>3 : [ ]:</p> <p>, [2017]. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058</a>. -</p> <p>: , 2016. - 19, [1] .. - ; [ ]:</p> <p>]. - , 2016. - 19, [1] .. - : <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
2		1, 2, 3, 4, 5	60	8

<p>2 :  , 2016. - 19, [1] .. -  : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p>				
3		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	46	2
<p>2 :  , 2016. - 19, [1] .. -  : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</p>				

## 5.

( . 5.1).

5.1

	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru;	:vk.com;	
	:DiSpace		
	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru;	:vk.com;	
	:DiSpace		
	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru;	:vk.com;	
	:DiSpace		
	:DiSpace;	:	

5.2

1	-	.5; .7; .10;
<p><b>Формируемые умения:</b> у1. уметь использовать методы обработки и анализа деловой, статистической, бухгалтерской и финансовой информации; у3. владеть современными программными средствами ведения учета и анализа финансово-экономической информации; у8. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств</p> <p><b>Краткое описание применения:</b> Используется при обосновании и выборе автоматизированной системы управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания</p>		
<p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058. -</p>		

2	.5; .10; .12;
<b>Формируемые умения:</b> з1. знать понятие и виды корпоративных информационных систем; у2. уметь организовать сбор и обмен информацией в целях развития коммуникаций и деятельности организации/предприятия; у3. владеть современными программными средствами ведения учета и анализа финансово-экономической информации	
<b>Краткое описание применения:</b> Используется при проведении лекции на тему "Проектирование и эксплуатация автоматизированных систем в управлении процессами обслуживания в индустрии питания"	
<p>[ ]:</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058. - , [2017]. - :</p>	

6.

( ),

15-

ECTS.

. 6.1.

6.1

<b>: 8</b>		
<i>Практические занятия:</i>	20	40
<p>[ ]:</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058. - , [2017]. - :</p>		
<i>РГЗ:</i>	10	20
<p>[ ]:</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058. - , [2017]. - :</p>		
<i>Экзамен:</i>	20	40
<p>[ ]:</p> <p>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058. - , [2017]. - :</p>		

6.2

6.2

<b>.5</b>	1.		+
	1.	+	+
<b>.7</b>	8.		+
<b>.10</b>	3.		+
<b>.12</b>	1.	+	+

	2.	/	+	+
.14	3.	/		+

1

## 7.

**1. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.**

**2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.**

**1. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. (переплет) ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.**

**2. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html>.— ЭБС «IPRbooks»**

**1. iiko [Электронный ресурс]: автоматизация предприятий общественного питания. - Компания Айко, 2017.- Режим доступа: <http://iiko.ru/>. - Загл. с экрана.**

**2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>**

**3. R-keeper [Электронный ресурс]: автоматизация ресторанного бизнеса. - R-keeper, 2017. - Режим доступа: <http://r-keeper.ru>. - Загл. с экрана.**

**4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>**

**5. <http://solutions.1c.ru/food> 1С - решения для отрасли: Рестораны и общественное питание**

**6. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: <http://restoranoff.ru>. - Загл. с экрана.**

**7. «Первый БИТ» [Электронный ресурс]: системы автоматизации для бара, ресторана, кафе. - StudioBit, 1997-2017. - Режим доступа: <http://bit-appetit.ru>. - Загл. с экрана.**

**8. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>**

**9. Microinvest [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://microinvest.su/>. - Загл. с экрана.**

**10. "Система расчетов для общественного питания" [Электронный ресурс]: программный комплекс. - 2000-2017. - Режим доступа: <http://edtd.ru/>. - Загл. с экрана.**

**11. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znanium.com/>**

**12. Jowi [Электронный ресурс]: профессиональная программа автоматизации ресторана. - JOWI, 2016. - Режим доступа: <https://www.jowi.club/>. - Загл. с экрана.**

**13.** Hospitality & Retail Systems [Электронный ресурс]: программный комплекс для развития гостиничного, ресторанного бизнеса и предприятий розничной торговли. - Восхождение, 2017. - Режим доступа: <http://www.hrsinternational.com/rus>. - Загл. с экрана.

**14.** Шеф-эксперт [Электронный ресурс]: программа для расчета ТТК, калькуляций и калорийности блюд для предприятий общественного питания. - Креатив-шеф, 2009 — 2017. - Режим доступа: <http://www.chefexpert.ru>. - Загл. с экрана.

**15.** :

**16.** ExpertSoft [Электронный ресурс]: автоматизированная система ХАССП для разработки ТТК, ТИ и РЦ на пищевую продукцию. - ExpertSoft, 2004 - 2017. - Режим доступа: <http://es-nsk.ru/>. - Загл. с экрана.

**17.** Tillypad [Электронный ресурс]: официальный сайт автоматизации предприятий индустрии развлечений и ресторанов. - Tillypad, 2008—2017. - Режим доступа: <http://tillypad.ru/>. - Загл. с экрана.

**18.** magicsoft. Волшебство управления [Электронный ресурс]: система автоматизации учета и управления на предприятиях общественного питания. - “Мэджик Софт”, 2017. - Режим доступа: <http://rest.magicsoft.ru/>. - Загл. с экрана.

## 8.

### 8.1

**1.** Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234042](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042)

**2.** Сапожников А. Н. Автоматизированные системы управления процессами обслуживания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Н. Сапожников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000235058](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235058). - Загл. с экрана.

### 8.2

**1** AnyLogic PLE

**2** Office

**3** Visio

**4** Project Expert

## 9.

-

1	( - , , )	-

1	( Internet )	-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”  
ДЕКАН ФБ  
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Автоматизированные системы управления процессами обслуживания**  
Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент,  
профиль: Менеджмент в индустрии питания

## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Автоматизированные системы управления процессами обслуживания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (РГЗ)	Промежуточная аттестация (экзамен)
ОПК.5 владение навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем	з1. знать понятие и виды корпоративных информационных систем	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания в индустрии питания Аппаратное обеспечение автоматизированных процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Введение. Использование средств информационных технологий в индустрии питания Использование информационных технологий в автоматизации процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Проектирование и эксплуатация информационных систем в управлении процессами обслуживания в индустрии питания		Экзамен, вопросы 1–10
ОПК.5	у1. уметь использовать методы обработки и анализа деловой, статистической, бухгалтерской и финансовой информации	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания в индустрии питания Аппаратное обеспечение автоматизированных процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Использование информационных технологий в автоматизации процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Программное обеспечение автоматизированных процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Проектирование и эксплуатация систем управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания	РГЗ, разделы 1, 2	Экзамен, вопросы 1–10
ОПК.7 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных	у9. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	Программное обеспечение автоматизированных процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Проектирование и эксплуатация систем управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания		Экзамен, вопросы 1–10

требований информационной безопасности				
ПК.10 владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления	у3. владеть современными программными средствами ведения учета и анализа финансово-экономической информации	Проектирование и эксплуатация информационных систем в управлении процессами обслуживания в индустрии питания Проектирование и эксплуатация систем управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания		Экзамен, вопросы 11–20
ПК.12 умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления)	у1. уметь работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, анализировать и оценивать информацию, использовать ее для принятия решений	Программное обеспечение автоматизированных процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания	РГЗ, разделы 1, 2	Экзамен, вопросы 1–10
ПК.12	у2. уметь организовать сбор и обмен информацией в целях развития коммуникаций и деятельности организации/предприятия	Проектирование и эксплуатация информационных систем в управлении процессами обслуживания в индустрии питания Проектирование и эксплуатация систем управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания	РГЗ, разделы 1–3	Экзамен, вопросы 11–20
ПК.14 умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета	з3. знать основные концепции управления затратами организации/предприятия	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания в индустрии питания Аппаратное обеспечение автоматизированных процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания Введение. Использование средств информационных технологий в индустрии питания Использование информационных технологий в автоматизации процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания		Экзамен, вопросы 1–10

## **2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.**

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 8 семестре – в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.5, ОПК.7, ПК.10, ПК.12, ПК.14.

Экзамен проводится в устной форме, по билетам. Билет состоит из двух теоретических вопросов. Перечень вопросов к экзамену и критерии оценки ответов на них сформулированы в паспорте экзамена.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 8 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (РГЗ). Требования к выполнению РГЗ, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.5, ОПК.7, ПК.10, ПК.12, ПК.14, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

### **Общая характеристика уровней освоения компетенций.**

**Ниже порогового.** Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

**Пороговый.** Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

**Базовый.** Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

**Продвинутый.** Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

## Паспорт экзамена

по дисциплине «Автоматизированные системы управления процессами обслуживания»,  
8 семестр

### 1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–10, второй вопрос из диапазона вопросов 11–20 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4), а также исходя из пройденного теоретического и практического материала.

### Форма билета для экзамена

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
Факультет бизнеса

#### Билет № 1

к экзамену по дисциплине «Автоматизированные системы управления производством»

---

1. Организационно-экономические проблемы повышения уровня автоматизации предприятий индустрии питания.
2. Система автоматизации предприятий индустрии питания «R-keeper». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП \_\_\_\_\_ Л.Н. Рождественская  
(подпись)

(дата)

### 2. Критерии оценки

- Ответ на билет для экзамена считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *0–19 баллов*.
- Ответ на билет для экзамена засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *20–26 баллов*.
- Ответ на билет для экзамена билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить

качественные характеристики процессов, оценка составляет 27–33 балла.

- Ответ на билет для экзамена билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из отечественной и мировой практики, оценка составляет 17–20 баллов.

### 3. Шкала оценки

Распределение баллов за экзамен представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав экзамена	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	10	20
Вопрос 2	10	20
ИТОГО	20	40

При пересдаче экзамена или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 20 баллов.

Если студент набрал в семестре 60 и более баллов, к этим баллам они могут получить экзамен по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранным баллам с автоматическим добавлением 20 баллов за экзамен. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан экзамен, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 20 баллов (из 40 возможных).

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за экзамен учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+	«хорошо»	«очень хорошо»
83–85	B		
80–82	B-		
76–79	C+		
73–75	C	«удовлетворительно»	«хорошо»
70–72	C-		
66–69	D+		
63–65	D		
60–62	D-		
50–59	E	«удовлетворительно»	«посредственно»
25–49	FX		«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F		«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

#### **4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Автоматизированные системы управления производством»**

1. Автоматизация процессов обслуживания на предприятиях индустрии питания. Современное состояние вопроса.
2. Организационно-экономические проблемы повышения уровня автоматизации предприятий индустрии питания.
3. Общая характеристика автоматизированных систем на предприятиях индустрии питания.
4. Особенности применения информационных технологий в управлении различными направлениями деятельности предприятий индустрии питания.
5. Структура информационных ресурсов, необходимых для управления предприятием индустрии питания.
6. Информационное обеспечение автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания.
7. Элементы, необходимые для функционирования информационной системы предприятия питания. Аппаратное обеспечение информационных систем.
8. Внедрение информационных технологий и автоматизированных систем в процессы управления процессами обслуживания на предприятиях индустрии питания
9. Специфика сферы общественного питания в плане автоматизации. Экономическая эффективность.
10. Модель работы фронт-офиса, бэк-офиса и их взаимодействие.
11. Система автоматизации предприятий индустрии питания «Iiko». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
12. Система автоматизации предприятий индустрии питания «R-keeper». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
13. Система автоматизации предприятий индустрии питания «Microinvest». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
14. Система автоматизации предприятий индустрии питания «Бит.Аппетит». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
15. Система автоматизации предприятий индустрии питания «HRS». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
16. Система автоматизации предприятий индустрии питания компании «1С2. Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
17. Система автоматизации предприятий индустрии питания «Система расчетов для общественного питания». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
18. Система автоматизации предприятий индустрии питания компании ООО «Эксперт-Софт». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
19. Система автоматизации предприятий индустрии питания «Шеф-Эксперт». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.
20. Система автоматизации предприятий индустрии питания «Jowi». Принцип работы, основные составляющие, преимущества и недостатки.

## **Паспорт расчетно-графического задания**

по дисциплине «Автоматизированные системы управления процессами обслуживания»,  
8 семестр

### **1. Методика оценки**

Задание по РГЗ выдается ведущим преподавателем в начале 8 семестра (1–2 недели).

РГЗ представляет собой самостоятельную работу студента по обоснованию комплекса мероприятий по автоматизации процессов обслуживания на предприятии питания.

Защита РГЗ проводится в виде собеседования с преподавателем в течение 8–10 учебных недель, однако при необходимости может быть проведена раньше. К защите предоставляются электронный вариант работы и распечатанный экземпляр, подписанный студентом и преподавателем (допуск к защите).

Студенты, не представившие или не защитившие в срок РГЗ, считаются имеющими академическую задолженность и не допускаются к зачету по изучаемой дисциплине.

Этапы выполнения РГЗ

- подбор и изучение специальной литературы и электронных ресурсов;
- написание и оформление;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

РГЗ по дисциплине «Автоматизированные системы управления процессами обслуживания» включает в себя следующие составляющие:

- Титульный лист;
- Содержание (оглавление);
- Введение;
- Основная часть;
- Заключение;
- Список литературных источников и электронных ресурсов;
- Приложения (при необходимости).

### **Общая структура основной части (по разделам):**

- 1 Характеристика предприятия индустрии питания
- 2 Выбор и обоснование системы автоматизации процессов обслуживания, ее взаимосвязь с другими видами автоматизации на проектируемом предприятии
- 3 Характеристика системы автоматизации процессов обслуживания
  - 3.1 История развития и современные версии программного обеспечения и аппаратных средств систем;
  - 3.2 Область использования и основные клиенты;
  - 3.3 Структура (модули) и принцип действия системы автоматизации. Аппаратное и программное обеспечение;
  - 3.4 Преимущества и недостатки;
  - 3.5 Отзывы клиентов (при наличии).

### Оцениваемые позиции:

- соответствие содержания работы теме задания;
- новизна и актуальность информации;
- полнота выполнения;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала и уровень владения им студента;
- точность ответов на вопросы.

## 2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ, отсутствует анализ объекта исследования, найденные решения не обоснованы, информация не актуальна, текст работы написан с нарушением правил оформления и значительными грамматическими и стилистическими ошибками, оценка составляет 0–9 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ выполнены формально: анализ объекта выполнен поверхностно, найденные решения не обоснованы, информация большей частью не актуальна, текст работы написан с отступлением от правил оформления и при наличии грамматических и стилистических ошибок в тексте, оценка составляет 10–13 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения в целом обоснованы, информация актуальна, но недостаточна, в тексте работы соблюдаются правила оформления, имеются отдельные грамматические и стилистические ошибки, не влияющих на общий уровень работы, оценка составляет 14–17 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ объекта выполнен в полном объеме, найденные решения обоснованы на высоком уровне, информация актуальна, используются зарубежные источники, текст работы оформлен по всем требованиям без грамматических и стилистических ошибок, оценка составляет 18–20 баллов.

## 3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита расчетно-графического задания оценивается в диапазоне от 10 до 20 баллов.

Срок сдачи РГЗ определяется согласно утвержденному графику учебного процесса, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления задания, а также последующей успешной защиты, студент получает 20 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) снижается в соответствии с таблицей 1.

За углубленную проработку темы РГЗ, отличное оформление и защиту работы балл за указанный вид деятельности студента может быть повышен вплоть до максимального (30).

Таблица 1 – Оценка РГЗ по количеству баллов

Время сдачи РГЗ	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком не более 2 недель после защиты)	позже срока (или после 2 и более недель доработки после защиты)
Оценка в баллах	20	11–20	10

Если студент сдает не свою тему согласно варианту, предварительно не согласовав смену темы с преподавателем, полученная оценка за исправленное и доработанное расчетно-графическое задание не может превышать 10 баллов независимо от уровня его выполнения.

#### **4. Примерный перечень тем РГЗ**

1. Автоматизация процессов обслуживания в Интернет-кафе на 48 мест с залом игр на 18 мест с помощью системы “iiko”
2. Автоматизация процессов обслуживания в ресторане русской кухни на 100 мест с помощью системы “R-keeper”
3. Автоматизация процессов обслуживания в столовой, обслуживающих офисных работников, на 120 мест учащихся с помощью системы “1С: Общепит”

## **5. Пример оформления титульного листа РГЗ**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Расчетно-графическое задание  
по дисциплине «Автоматизированные системы управления  
процессами обслуживания» на тему:  
**«Автоматизация процессов обслуживания в Интернет-кафе на 48 мест с залом игр на  
18 мест с помощью системы “iiko”»**

**Выполнил:** Петров В.М.

**Факультет:** бизнеса

**Группа:** ФБМИП-...

**Проверил:** Сапожников А.Н.