

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

16.12.2019 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Чугунова О.В.



15 января 2020 г.
протокол № 5
Председатель

(Handwritten signature)
Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Системы расчетов в общественном питании
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020

Разработана:
Доцент, к.т.н.
Гращенко Д.В.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) информационные технологии и расчеты в общественном питании является формирование компетенций у студентов, направленных на применение современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лабораторные		
Семестр 9					
Зачет	108	14	14	90	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 способностью 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	ИД-1.ОПК-1 Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владеет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

производственно-технологическая	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД-1.ПК-6 Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания
ПК-2 владением 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	ИД-1.ПК-2 Знать: современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной деятельности, пакеты прикладных программ, оборудование предприятий питания Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии, базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) управления информацией с использованием прикладных программ и современных информационных технологий

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 9		104					
Тема 1.	Установка и конфигурирование системы на компьютере.	18		2		16	
Тема 2.	Разработка технической документации на продукцию общественного питания	24		6		18	
Тема 3.	Основы разработки меню рационов питания в организованных коллективах	20		2		18	
Тема 4.	Количественно-суммовой учет на предприятиях общественного питания	20		2		18	
Тема 5.	Лабораторные испытания качества сырья и продукции общественного питания	22		2		20	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
-------------	-------------------------	------------------------------	---------------------

Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Коллоквиум №1 (приложение 4)	Для коллоквиума предлагается 20 вопросов.	0-10
Темы 2-5	Коллоквиум №2 (приложение 4)	Для коллоквиума предлагается 30 вопросов.	0-10
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
9 семестр (За)	Билет для зачета (приложение)	Билет состоит из двух вопросов.	50 %

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Установка и конфигурирование системы на компьютере.

Тема: Установка и настройка программы для ЭВМ "Система расчетов для общественного питания" на компьютере.

Изучить установочный комплект программы
Установить «Систему расчетов...» 5 версии на компьютер;
Изучить установленный комплект;
Сконфигурировать программу;
Изучить правила архивирования данных;
Удалить программу с компьютера.

Тема: работа с базами данных

Изучить работу с базами данных:
- продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- изделий (блюд);
- полуфабрикатов;
- цен/групп продуктов;

Тема 2. Разработка технической документации на продукцию общественного питания

Тема: Основы разработки технической документации на продукцию общественного питания. Разработка технологических карт.

Изучить структуру однофазных рецептов, разработку технологических карт.
Тема: разработка технико-технологических карт на кулинарные изделия и блюда.

Изучить древовидную структуру многофазных рецептов, порядок сохранения полуфабрикатов в базе и разработки технико-технологических карт на кулинарные изделия
Тема: Разработка технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия

Изучить особенности формирования древовидной структуры рецептуры на мучные кондитерские изделия. Разработать базу ассортимента изделий (блюд) по индивидуальному заданию.
Тема: разработка технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия по технологии промышленности.

Изучить особенности построения рецептов на мучные кондитерские изделия по технологии

Тема 3. Основы разработки меню рационов питания в организованных коллективах

Тема: разработка меню суточных рационов питания в организованных коллективах.

Изучить порядок составления рационов питания и рассчитать: пищевую ценность рациона, расход продуктов по меню (брутто, нетто) за каждый день и период.

Тема 4. Количественно-суммовой учет на предприятиях общественного питания

Тема: Основы количественно-суммового учета на предприятиях общественного питания.

Изучить порядок действий при регистрации прихода продовольственного сырья и пищевых продуктов, формирование ежедневных накладных на списание. Внутреннее перемещение. Калькуляция стоимости продукции общественного питания

Тема 5. Лабораторные испытания качества сырья и продукции общественного питания

Тема: лабораторные испытания качества продовольственного сырья и продукции общественного питания

Изучить порядок действий при формировании базы методов исследований, а также при проведении испытаний качества сырья и продукции общественного питания

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Установка и конфигурирование системы на компьютере.

Подготовка к практическому занятию.

Подготовка к коллоквиуму.

Тема 2. Разработка технической документации на продукцию общественного питания

Самостоятельное изучение древовидной структуры рецептур, расчет рецептур и химического состава. Подготовка к практическим занятиям.

Тема 3. Основы разработки меню рационов питания в организованных коллективах

Изучение требований к составлению рационов питания и нормативной документации по организации питания.

Тема 4. Количественно-суммовой учет на предприятиях общественного питания

Изучение основ складского учета на предприятиях общественного питания. Подготовка к практическим занятиям.

Тема 5. Лабораторные испытания качества сырья и продукции общественного питания

Изучение основных методов испытания качества сырья и продукции общественного питания. Подготовка к практическим занятиям.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа учебным планом не предусмотрена.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Петров А.М.. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости. 4-е изд., перераб. и доп. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "КУРС", 2018. - 270 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/939765>

2. Гвоздева В.А.. Базовые и прикладные информационные технологии [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020. - 384 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1053944>

Дополнительная литература:

1. Гращенков Д. В., Николаева Л. И.. Системы расчетов и информационные технологии в общественном питании: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2005. - 88 с.

2. Фридман А.М.. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 656 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/415065>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Тг060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Тг060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Системы расчетов для общественного питания

edtd.ru

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

<http://protect.gost.ru/default.aspx>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://rosпотребнадзор.ru/>

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»

<http://www1.fips.ru>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.