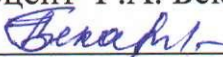


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет «Экономика и управление»

Кафедра «Экономика»

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
доцент Г.А. Бекаров  
  
« 27 » мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий  
общественного питания**

**Направление подготовки - 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы - Технология продукции и организация  
ресторанного дела**

**Квалификация выпускника - бакалавр**

**Программа подготовки – академический бакалавриат**

**Курс обучения 3 (3)**

**Семестр 5 (6)**

**Форма обучения - очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.10.03 «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 года № 1047 (далее – ФГОС ВО), примерной основной образовательной программы (ПООП) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза.

Составитель рабочей программы

к.э.н., доцент  С.М. Тхамокова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Экономика»  
протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой,

к.э.н., доцент  С.М. Тхамокова

Одобрено методической комиссией факультета «Экономика и управление»

Протокол от «23» мая 2025 г. №9

Председатель МК факультета «Экономика и управление»

  
к.э.н., доцент \_\_\_\_\_ Г.А. Бекаров

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и специального программного обеспечения в производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о сущности, функциях и принципах работы базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение системы знаний об общих функциональных возможностях, структуре и объектах автоматизированных систем для предприятий общественного питания;
- усвоение основных методов и приемов обеспечения защиты Типового решения;
- усвоение правил первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- усвоение правил разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем;
- усвоение правил разработки рецептур с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- приобретение системы знаний о методах контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),

соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК – 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	<b>Знать:</b> стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов <b>Уметь:</b> разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов <b>Владеть:</b> навыками аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на	ИД-1ПК-4 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	<b>Знать:</b> управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания. <b>Уметь:</b> управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания. <b>Владеть:</b> способностью управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала.

	предприятиях общественного питания	ИД-ЗПК-4 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.</p>
--	------------------------------------	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация ресторанного дела.

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	очная форма обучения				заочная форма обучения			
	Всего		семестр		Всего		семестр	
			5				6	
	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов
<b>1. Контактная работа, в том числе:</b>	<b>1,14</b>	<b>41</b>	<b>1,14</b>	<b>41</b>	<b>0,39</b>	<b>14</b>	<b>0,39</b>	<b>14</b>
лекции		18(4)*		18(4)*		4		4
практические занятия		18(4)*		18(4)*		8(2)*		8(2)*
групповые консультации		1		1		1		1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия		3		3		-		-
промежуточная аттестация: зачет		1		1		1		1
<b>2. Самостоятельная работа, в том числе:</b>	<b>0,86</b>	<b>31</b>	<b>0,86</b>	<b>31</b>	<b>1,61</b>	<b>58</b>	<b>1,61</b>	<b>58</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям		16		16		43		43
реферат		10		10		10		10
подготовка к промежуточной аттестации		5		5		5		5
Общая трудоемкость	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>72</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практ. занят.	Самос. работа
1	Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит»	4(2)*	4	4
2	Нормативно-справочный блок в решении «1С:	6	6(2)*	4

	Общепит»			
3	Электронный документооборот и проведение хозяйственных операций в решении «1С: Общепит».	4	4(2)*	4
4	Составление и анализ отчетной и аналитической документации в решении «1С: Общепит»	4(2)*	4	4
	<b>Итого</b>	18(4)*	18(4)*	16

**4.2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

№ п/п	Темы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практ. занят.	Самос. работа
1	Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит»	1	2	10
2	Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит»	1	2	13
3	Электронный документооборот и проведение хозяйственных операций в решении «1С: Общепит»	1	2	10
4	Составление и анализ отчетной и аналитической документации в решении «1С: Общепит»	1	2(2)*	10
	<b>Итого</b>	4	8(2)*	43

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очная	заочная
1.	Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит»	<b>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Характеристика прикладного решения».</b> Комплект поставки. Общая схема автоматизации управления предприятием общественного питания. Установка решения. Программно-аппаратный комплекс для работы решения.	2 (2)*	0,5
		<b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Программно-аппаратный комплекс для работы решения».</b> Структура программы. Интерфейс программы. Справочная система и Путеводитель по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит». Защита типового решения. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей. Использование идентификационных электронных карт для проведения различных операций в решении «1С: Общепит».	2	0,5
2	Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит»	<b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Справочники и виды номенклатуры».</b> Общая схема документооборота на предприятиях общественного питания. Регистрация хозяйственных операций. Оформление и печать документации. Использование унифицированных форм. Виды справочников. Характеристика видов номенклатуры. Номенклатурные группы. Характеристика и свойства элементов (объекта) номенклатуры. <b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Разработка и ведение номенклатуры «Блюда», «Рецептура». «Разработка и</b>	2 (2)*	1
			2	

		<b>ведение номенклатуры «Виды меню».</b> Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда». Создание различных видов рецептов <b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы».</b> Разработка и ведение Справочника «Химико-энергетические характеристики».	2	
3	Электронный документооборот и проведение хозяйственных операций в решении «1С: Общепит»	<b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Выпуск продукции».</b> Понятие хозяйственной операции. Учет хозяйственных операций по выпуску продукции. Продажа в розницу. Способы реализации готовой продукции. Унифицированная документация по выпуску продукции. <b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Инвентаризация товаров на складе».</b> Проведение инвентаризации товаров, материалов и продукции на оптовых, розничных складах.	2  2	1
4	Составление и анализ отчетной и аналитической документации в решении «1С: Общепит»	<b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Формирование документов за отчетный период».</b> Движения товаров на производстве. Отчетная документация. Анализ продаж и списаний. Товарный отчет. <b>ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Остатки и обороты ТМЦ».</b> Ведомость остатков продуктов. Расход продуктов и специй.	2(2)*  2	1
		<b>Итого по дисциплине</b>	18(4)*	4

#### 4.3.2. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очная	заочная
1	Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит»	<b>Практическое занятие №1 «Характеристика прикладного решения».</b> 1. Изучение справочной системы и Путеводителя по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит».	2	1
		<b>Практическое занятие №2 «Программно-аппаратный комплекс для работы решения».</b> 1. Изучение структуры и интерфейса решения «1С: Общепит».         2. Работа с объектами и управление настройками пользователя в решении.	2	1
2	Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит»	<b>Практическое занятие №3 «Справочники и виды номенклатуры».</b> 1. Создание номенклатурных группы и элементов номенклатуры. 2. Справочник «Склад». 3. Ввод описания производственных объектов и мест хранения (склады).	2(2)*	0,5
		<b>Практическое занятие №4 «Разработка и ведение номенклатуры «Блюда», «Рецептура». «Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню»».</b> 1. Разработка и создание структуры номенклатуры	2	1

		<p>«Блюда».</p> <p>2. Изучение диалогового окна для ввода блюда.</p> <p>3. Интерфейс создания номенклатурных групп и элементов номенклатуры.</p> <p>4. Ввод элементов номенклатуры «Блюда».</p> <p>5. Создание различных видов рецептур: Приготовление, Разделка, Разукомплектация блюд. Изучение структуры и интерфейса окна документа «Рецептура».</p> <p>6. Заполнение рецептуры. Печать калькуляционной карты ОП-1. Особенности учета специй.</p> <p>7. Разработка и создание рецептуры по схеме «Блюдо в блюде».</p> <p>8. Ввод и расчет «Брутто», «Нетто», % потерь. Разработка и создание рецептуры с использованием аналогов ингредиентов.</p> <p>9. Разработка и создание «Акта проработки блюда». Ввод документа «Акта проработки» на основании документа «Рецептура».</p> <p>10. Ввод и расчет ХЭХ блюда.</p> <p>11. Разработка и создание различных видов меню.</p> <p><b>Практическое занятие №5 Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы».</b></p> <p>1. Разработка структуры и создание новых элементов номенклатуры «Ингредиенты». Аналоги ингредиентов.</p> <p>2. Разработка и создание новых элементов номенклатуры «Сезонные проценты».</p> <p>3. Разработка и создание новых элементов номенклатуры «Модификаторы».</p> <p>4. Разработка и создание номенклатуры «ХЭХ». Химико-энергетические характеристики (ХЭХ). Группы ХЭХ. Показатели ХЭХ.</p>	2	0,5
3	Электронный документооборот и проведение хозяйственных операций в решении «1С: Общепит».	<p><b>Практическое занятие №6 «Выпуск продукции».</b></p> <p>1. Ведение учета хозяйственных операций по выпуску продукции.</p> <p>2. Ведение документа оборота на производстве общественного питания.</p> <p>3. Использование различных способов реализации готовой продукции.</p> <p>4. Оформление поступления продуктов на склад по товарной накладной. Проведение перемещения товаров по кладовым, на производство и т.п.</p> <p>5. Формирование документации по выпуску продукции. Оформление перемещения готовой продукции на точки реализации и в кладовые. Формирование заборного листа и накладной на отпуск продукции.</p> <p><b>Практическое занятие №7 «Инвентаризация товаров на складе».</b></p> <p>1. Проведение инвентаризации товаров, материалов и продукции на оптовых, розничных складах.</p> <p>2. Формирование отчетной документации: сличительная ведомость, инвентаризационная опись, акты списания, оприходование излишков.</p>	2(2)*	1
		<p><b>Практическое занятие №8 «Формирование документов за отчетный период».</b></p> <p>1. Формирование ежедневного отчета движения товаров на производстве. Формирование документов за</p>	2	1
4	Составление и анализ отчетной и аналитической документации в	<p><b>Практическое занятие №8 «Формирование документов за отчетный период».</b></p> <p>1. Формирование ежедневного отчета движения товаров на производстве. Формирование документов за</p>	2	1(1)*

	решении «1С: Общепит»	отчетный период. Расход продуктов и специй. <b>Практическое занятие №9 «Остатки и обороты ТМЦ».</b> 1. Создание товарного отчета. 2. Проведение анализа продаж и списаний.	2	1(1)*
	<b>Итого</b>		18(4)*	8(2)*

*\*Занятия, проводимые в интерактивной форме*

### **5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 31(58) часов, из них 16(43) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических заданий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение реферата объем часов (10 на очной и 10 заочной формах обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление реферата). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по очно-заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

<b>№№ тем</b>	<b>Тема и вопросы самостоятельной работы студентов</b>	<b>Объем часов очно (очно-заочно)</b>	<b>Перечень учебно-методического обеспечения</b>	<b>Форма самостоятельной работы и контроля</b>
1	<b>Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит».</b> 1. Справочная система и Путеводитель по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит». 2. Защита типового решения. 3. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей. 4. Использование идентификационных	4(10)	[2] [3] [4] [5] [6]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Решение тестовых заданий. Ответ во время проведения контрольных



	электронных карт для проведения различных операций в решении «1С: Общепит».			мероприятий и сдаче зачета.
2	<b>Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит».</b> 1. Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда». Создание различных видов рецептур. 2. Разработка и ведение Справочника «Химико-энергетические характеристики».	4(13)	[3] [4] [5] [6]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Решение тестовых заданий. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и сдаче зачета.
3	<b>Электронный документооборот и проведение хозяйственных операций в решении «1С: Общепит».</b> 1. Учет хозяйственных операций по выпуску продукции. Продажа в розницу. Способы реализации готовой продукции. 2. Проведение инвентаризации товаров, материалов и продукции на оптовых, розничных складах.	4(10)	[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Решение тестовых заданий. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и сдаче зачета.
4	<b>Составление и анализ отчетной и аналитической документации в решении «1С: Общепит».</b> 1. Движения товаров на производстве. 2. Отчетная документация. 3. Анализ продаж и списаний. 4. Товарный отчет.	4(10)	[2] [3] [4] [5] [6] [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Решение тестовых заданий. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и сдаче зачета.
	Реферат	10(10)		Защита реферата
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Подготовка к сдаче зачета Ответ во время зачета
	Итого	<b>31(58)</b>		

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит» Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит»	УК-1; ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к практическим занятиям)
2	Электронный документооборот и проведение хозяйственных операций в решении «1С: Общепит».	УК-1; ПК-4	2-ой рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к практическим занятиям)
3	Составление и анализ отчетной и аналитической документации в решении «1С: Общепит»	УК-1; ПК-4	3-ий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к практическим занятиям)

## 6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

#### **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

##### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Рабочей программой дисциплины «Бухгалтерский учет» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции УК-1, ПК-4 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

##### **Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Товароведение»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-1	Б1.О.08 Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	1
	Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии	2
	Б1.О.14 Физическая и коллоидная химия	3
	Б1.О.20 Сопротивление материалов	3
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	5
	<b>Б1.В.10.03 «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания»</b>	<b>5</b>
	Б1.О.35 Маркетинг	6
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	5
	<b>Б1.В.10.03 «Автоматизация производственно-торговой</b>	<b>5</b>

	<b>деятельности предприятий общественного питания»</b>	
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания	6
	Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах	8
	Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах	8
	Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.**

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

-Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации зачет.

Индикаторы достижения компетенций\*

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемыми результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов (пятый этап)	<b>Знать:</b> стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Не знает стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Частично знает стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Знает на достаточно высоком уровне стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	На высоком уровне знает стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
	<b>Уметь:</b> разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Не умеет разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Не в полной мере умеет разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	На высоком уровне умеет разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
	<b>Владеть навыками:</b> аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации	Не владеет навыками аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации	Знаком с некоторыми элементами аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации	Владеет навыками аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации	В полной мере владеет навыками аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации
ИД-1ПК-4 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия (пятый этап)	<b>Знать:</b> управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания.	Не знает управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания.	Частично знаком с управлением материальными ресурсами, планированием и организацией деятельности персонала на предприятиях общественного питания.	Достаточно владеет знаниями управления материальными ресурсами, планированием и организацией деятельности персонала на предприятиях общественного питания.	В полной мере владеет знаниями об управлении материальными ресурсами, планированием и организацией деятельности персонала на предприятиях общественного питания.
	<b>Уметь:</b> управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного	Не обладает умениями в рамках компетенции управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование	Частично обладает умениями в рамках компетенции управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и	Умеет фрагментарно в рамках компетенции управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и	Умеет в полной мере в рамках компетенции управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	питания	и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания	организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания	деятельности персонала на предприятиях общественного питания	персонала на предприятиях общественного питания
	<b>Владеть:</b> способностью управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала.	Не владеет способностью управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала.	Не в полной мере владеет навыками управления материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала.	Способен на достаточном уровне управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала.	Владеет на высоком уровне навыками управления материальными ресурсами и осуществления планирования и организации деятельности персонала.
ИД-ЗПК-4 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности (пятый этап)	<b>Знать:</b> правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	Не знает правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	Частично знает правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	Достаточно владеет правилами первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	В полной мере владеет правилами первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания
	<b>Уметь:</b> разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Не обладает умениями в рамках компетенции разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Частично обладает умениями в рамках компетенции разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	Умеет фрагментарно разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания	Умеет в полной мере разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
		для предприятий общественного питания	питания		
	<b>Владеть:</b> навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Не владеет навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Не в полной мере владеет навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Владеет навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.	Владеет на высоком уровне навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.

\*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично) <i>(зачтено)</i>	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо) <i>(зачтено)</i>	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.

Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно) (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

**7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-4УК-1, ИД-1ПК-4, ИД-3ПК –4 в процессе освоения образовательной программы**

**7.3.1. Примерная тематика рефератов**

1. Установка системы защиты. Локальный и сетевой вариант работы Типового решения.
2. Обзор программных продуктов фирмы 1С и их классификация.
3. Лицензионная политика решения «1С: Общепит»
4. Использование типового решения для ведения бухгалтерского и налогового учета на предприятиях общественного питания с различными формами хозяйствования.
5. Варианты учета: «Индивидуального предпринимателя», «Упрощенная система налогообложения», «Единый налог на вмененный доход».
6. Электронный сборник рецептов.
7. Виды складского учета: количественный, количественно-суммовой.
8. План счетов бухгалтерского учета.
9. Обзор рынка и сравнительный анализ программного обеспечения для предприятий общественного питания
10. Понятие уставного капитала организации.
11. Характеристика операции по учету уставного капитала, анализ компьютерного плана счетов.
12. Реализация хозяйственной операции по формированию уставного капитала в программе «1С:Бухгалтерия».
13. Организация учета кассовых операций.
14. Анализ компьютерного плана счетов.
15. Оформление кассовых документов: «Приходный кассовый ордер», «Расходный кассовый ордер».
16. Организация учета расчетов по расчетным счетам.
17. Анализ плана счетов.
18. Организация учета расчетов с поставщиками и покупателями.
10. Анализ компьютерного плана счетов.
19. Формирование операций по авансам выданным и полученным в программе «1С: Бухгалтерия».
20. Изучение документального оформления и отражения в учете поступления и создания основных средств.
21. Изучение документального оформления и отражения в учете внутреннего перемещения, модернизации и затрат на восстановление основных средств, выбытия основных средств.
22. Изучение и заполнение документов по результатам инвентаризации основных средств, отражение результатов в учете.
23. Формирование операций по приобретению (от учредителей, поставщиков) и вводу в эксплуатацию основных средств в программе «1С: Бухгалтерия».
24. Формирование операций по монтажу и наладке оборудования.
25. Расчет финансового результата по обычным видам деятельности и прочим операциям.
26. Изучение порядка формирования и распределения прибыли отчетного года.



27. Формирование операций по учету финансового результата в программе «1С: Бухгалтерия».
28. Формирование и изучение документа «Заккрытие месяца». 21. Формирование прибыли (убытка) отчетного периода.

### **7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля обучающихся**

#### **1. Из чего состоит конфигурация?**

- а) объекты конфигурации;
- б) объекты встроенного языка;
- в) объекты информационной базы;
- г) верны ответы I и 3;
- д) верны все варианты.

#### **2. Какие объекты используются в алгоритмах?**

- а) объекты конфигурации;
- б) объекты встроенного языка прав;
- в) объекты информационной базы;
- г) верны ответы I и 3;
- д) верны все варианты.

#### **3. Что содержится в объекте информационной базы при редактировании нового элемента справочника с табличными частями?**

- а) данные реквизитов;
- б) ссылка на элемент справочника;
- в) строки табличных частей;
- г) верны ответы I и 3;
- д) верны все варианты.

#### **4. Что содержится в объекте информационной базы при редактировании существующего в базе элемента справочника с табличными частями?**

- а) данные реквизитов;
- б) ссылку на элемент справочника;
- в) строки табличных частей;
- г) верны ответы 1 и 3;
- д) верны все варианты.

#### **5. Для включения отборов в списках по содержимому табличных частей объектов и их свойств, неотображаемых в форме:**

- а) ничего дополнительно настраивать не надо, все реализовано на уровне платформы;
- б) реализуется только запросами;
- в) осуществляется только с помощью дополнительной настройки форм;
- г) необходимо создать объект критерии отбора.

#### **6. Параметры сеанса иницируются:**

- а) при запуске системы;
- б) при программном обращении;
- в) во время работы интерактивно;
- г) верны варианты I и 2;
- д) верны все варианты.

#### **7. Роль, как объект конфигурации, отражает...**

- а) статус и сферу ответственности ее носителя как сотрудника компании;
- б) совокупность доступных определенному пользователю объектов в среде "1С:Предприятие";
- в) совокупность прав действий в среде "1С:Предприятие" с возможностью присвоения конкретному пользователю;
- г) набор параметров пользователя.

#### **8. Доступ к данным может задаваться...**

- а) для видов объектов информационной базы;

- б) на объекты информационной базы;
- в) на свойства объектов информационной базы;
- г) на стандартные реквизиты объектов информационной базы;
- д) верны варианты 1 и 2;
- е) верны все варианты.

**9. Компоненты программы 1С: Предприятие:**

- а) бухгалтерский учет, оперативный учет, расчет;
- б) налоговый учет, расчет, оперативный учет;
- в) налоговый учет, бухгалтерский учет, расчет.

**10. На одном компьютере можно установить ... информационных баз:**

- а) 6;
- б) 5;
- в) любое количество.

**11. Клавиша, которую надо использовать для занесения новой строки в справочник:**

- а) Enter;
- б) Insert;
- в) Ctrl.

**12. Любые сведения, принимаемые и передаваемые, сохраняемые различными источниками:**

- а) знания;
- б) информация;
- в) факты;
- г) данные;
- д) сигналы.

**13. Процесс насыщения производства и всех сфер жизни и деятельности человека информацией:**

- а) информационное общество;
- б) информатизация;
- в) компьютеризация;
- г) автоматизация;
- д) глобализация.

**14. Текст запроса, который будет фактически будет исполняться системой компоновки данных определяется:**

- а) в процессоре компоновки данных;
- б) в макете компоновки данных;
- в) в схеме компоновки данных;
- г) на этапе подготовки к созданию схемы компоновки данных.

**15. В системе компоновки данных можно использовать следующие наборы данных:**

- а) набор данных – запрос;
- б) набор данных – объект;
- в) набор данных – объединение;
- г) верны ответы 1, 2;
- д) верны ответы 1, 3;
- е) верны ответы 1, 2, 3.

**16. Для чего в 1С:Предприятие 8 реализовано выделение цветом синтаксических конструкций?**

- а) для правильной работы синтаксического контроля модуля;
- б) для удобства редактирования текстов модулей;
- в) верно все вышеперечисленное.

**17. У регистра сведений установлен режим записи "Независимый".**

**Редактирование осуществляется в диалоге, ни одна из форм регистра не определена. При попытке интерактивного добавления в него "Записи" со значениями измерений, комбинация которых уже прописана в регистре:**

- а) происходит замещение записи;
- б) интерактивная запись в такой регистр невозможна;
- в) возникает ошибочная ситуация;
- г) на экран выводится предупреждение, но запись все равно записывается в базу данных.

**18. Для каких объектов конфигурации возможен ввод предопределенных значений?**

- а) справочники;
- б) документы;
- в) планы видов характеристик, планы счетов, планы видов расчета;
- г) все вышеперечисленные;
- д) справочники, планы видов характеристик, планы счетов, планы видов расчета.

**19. Каково соотношение плана счетов и регистра бухгалтерии?**

- а) один план счетов соответствует одному регистру бухгалтерии;
- б) регистр бухгалтерии может быть привязан к нескольким планам счетов, а план счетов - к нескольким регистрам бухгалтерии;
- в) несколько планов счетов могут быть привязаны к одному регистру бухгалтерии;
- г) несколько регистров бухгалтерии могут быть привязаны к одному плану счетов.

**20. При работе с временными таблицами менеджер временных таблиц:**

- а) создается в единственном экземпляре на информационную базу, попытка повторного создания приводит к исключительной ситуации;
- б) может быть создан по одному экземпляру на сеанс (запуск 1С: Предприятие);
- в) в рамках одного сеанса может быть создано произвольное количество экземпляров;
- г) существует в единственном экземпляре, обращение к нему производится через соответствующее свойство глобального контекста.

### **7.3.3. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям**

#### **1-ый рейтинг контроль**

1. Характеристика прикладного решения.
2. Разработка и ведение номенклатуры «Блюда», «Рецептура». Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню».
3. Формирование документов за отчетный период.

#### **2-ой рейтинг контроль**

1. Программно-аппаратный комплекс для работы решения
2. Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы».
3. Формирование документов за отчетный период

#### **3-й рейтинг контроль**

1. Справочники и виды номенклатуры
2. Выпуск продукции. Инвентаризация товаров на складе
3. Остатки и обороты ТМЦ

### **7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию по дисциплине**

1. Общая схема автоматизации управления предприятием общественного питания. Установка решения.
2. Программно-аппаратный комплекс для работы решения.
3. Структура программы.
4. Интерфейс программы.

5. Справочная система и Путеводитель по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит».
6. Защита типового решения.
7. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей.
8. Использование идентификационных электронных карт для проведения различных операций в решении «1С: Общепит».
9. Общая схема документооборота на предприятиях общественного питания.
10. Регистрация хозяйственных операций.
11. Оформление и печать документации.
12. Использование унифицированных форм.
13. Виды справочников.
14. Характеристика видов номенклатуры.
15. Номенклатурные группы.
16. Характеристика и свойства элементов (объекта) номенклатуры.
17. Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда».
18. Создание различных видов рецептур
19. Разработка и ведение Справочника «Химико-энергетические характеристики».
20. Понятие хозяйственной операции.
21. Учет хозяйственных операций по выпуску продукции.
22. Продажа в розницу.
23. Способы реализации готовой продукции.
24. Унифицированная документация по выпуску продукции.
25. Проведение инвентаризации товаров, материалов и продукции на оптовых, розничных складах.
26. Движения товаров на производстве.
27. Отчетная документация.
28. Анализ продаж и списаний.
29. Товарный отчет.
30. Ведомость остатков продуктов.
31. Расход продуктов и специй.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

#### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные

- издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950>
2. Гладких, Т. В. Информационные системы учета и контроля ресурсов предприятия : учебное пособие : [16+] / Т. В. Гладких, Л. А. Коробова, М. Н. Ивлиев ; науч. ред. Д. С. Сайко ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 89 с. : ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612378>
  3. Каримова, Д. В. 1С: бухгалтерия: учебно-методический комплекс. Практикум для самостоятельной работы студентов специальности 38.05.01 «Экономическая безопасность», очной и заочной форм обучения : [16+] / Д. В. Каримова ; отв. ред. Д. Л. Скипин ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2017. – 41 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572762>
  4. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>
  5. Начало работы в программе «1С: Бухгалтерия»: формирование уставного капитала : практикум : [16+] / сост. И. В. Воронин, В. С. Зияутдинов ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского [и др.]. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – 52 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619332>
  6. Работа с основными средствами в программе «1С:Бухгалтерия» : практикум : [16+] / сост. И. В. Воронин, В. С. Зияутдинов ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского [и др.]. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семенова-Тян-Шанского, 2020. – 50 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619400>
  7. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722>

#### **Дополнительная литература:**

8. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное электронное издание: учебное пособие: [16+] / И. А. Елизаров, В. А. Погонин, В. Н. Назаров, А. А. Третьяков; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 226 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570292>
9. Газизьянова, Ю.Ю. Бухгалтерский учет: учебное пособие / Ю. Ю. Газизьянова, Т. Г. Лазарева. — Самара: СамГАУ, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-88575-597-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143448>
10. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие : [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. : ил.,

- табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719>
11. Керимов, В.Э. Бухгалтерский учет: учебник / В. Э. Керимов. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 583 с.: табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621648>
  12. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие : [12+] / Г. В. Мезенцева ; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542>
  13. Милосердова, А.Н. Бухгалтерский финансовый учет: учебное пособие / А. Н. Милосердова, Е. Ю. Пухова, Н. А. Софьин. — Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2021. — 297 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/191516>
  14. Молдабаева, М. Н. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие : [16+] / М. Н. Молдабаева. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. – 225 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564225>
  15. Пачкин, С. Г. Автоматизация управления жизненным циклом продукции : учебное пособие : [16+] / С. Г. Пачкин ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – Том 1. – 111 с. : ил., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574104>
  16. Сердюк, В.Н. Бухгалтерский учет: учебное пособие / В. Н. Сердюк. — 2-е изд., изм. и доп. — Донецк: ДонНУ, 2020. — 592 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179981>
  17. Тетеревков, И. В. Надежность систем автоматизации : учебное пособие : [16+] / И. В. Тетеревков. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. – 357 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564230>
  18. Третьяков, А. А. Средства автоматизации управления: системы программирования контроллеров: учебное пособие / А. А. Третьяков, И. А. Елизаров, В. Н. Назаров; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2017. – 82 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499053>
  19. Шеер, А. Индустрия 4.0: от прорывной бизнес-модели к автоматизации бизнес-процессов : учебник / А. Шеер ; под науч. ред. Д. Стефановского ; пер. с англ. Д. Стефановского, О. А. Виниченко ; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации. – Москва : Дело, 2020. – 272 с. : схем., табл., ил. – (Академический учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612569>
  20. Щербакова, Т. А. Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие : [16+] / Т. А. Щербакова, О. А. Алисова, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361>

## **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

**2023-2024 уч.г.**

### **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

**ЭБС «Издательства Лань»**

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**

**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

**ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**

**ООО «ЭБС Лань».**

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

**Сетевая электронная библиотека**

**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

**ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

**ООО «Директ-Медиа»**

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

**ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

**ООО «Электронное издательство Юрайт»**

Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

**Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

**ООО Научная электронная библиотека.**

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

**Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

**ООО «Эй Ви Ди - Систем»**

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

**Гарант**

**ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025Г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год**

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к практическим занятиям студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной

работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

## **11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.**

### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

**Kaspersky Endpoint Security для бизнеса** – Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025



### 11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
официальный сайт компании 1С	<a href="http://www.1c.ru">www.1c.ru</a>
Электронный ресурс	<a href="http://www.kommersant.ru">www.kommersant.ru</a>
Электронный ресурс	<a href="http://www.kommersant.ru/sf/">http://www.kommersant.ru/sf/</a>
система Главбух	<a href="http://www.1gl.ru">www.1gl.ru</a>

### 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория № 212 для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Практические занятия	Аудитория №212 для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет