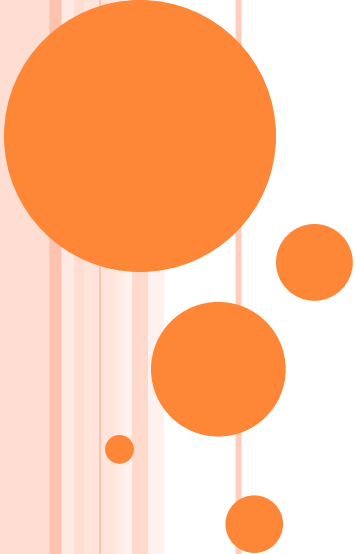


DZGwG

**TEMAT2: PROGRAMY KOMPUTEROWE
WSPOMAGAJĄCE PROWADZENIE
DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ-
WPROWADZENIE.**



Izabela Żero

- Proszę o sporządzenie notatki na podstawie prezentacji oraz o wykonanie zadań znajdujących się w ostatnich dwóch slajdach.



1. RODZAJE OPROGRAMOWANIA

- Oprogramowanie biurowe
 - Edytor tekstów
 - Program do przygotowywania prezentacji multimedialnych
 - Arkusz kalkulacyjny (Excel)
 - Baza danych (Access)
 - Program do obsługi poczty elektronicznej (Outlook)
- Programy graficzne, np. Photoshop
- Programy antywirusowe
- Programy finansowo-księgowe
- Programy kadrowo-płacowe
- Program do rozliczeń z ZUS
- Specjalistyczne systemy i programy gastronomiczne



2. SPECJALISTYCZNY SPRZĘT KOMPUTEROWY DLA GASTRONOMII

- Terminale POS – komputery z ekranem dotykowym, przeznaczone m.in.. do wprowadzania zamówień; zainstalowane w nim oprogramowanie rozdziela zamówienia na poszczególne stanowiska, np. w kuchni, barze itp..
- Bonowniki kelnerskie (palmtopy, pockety) – małe, przenośne urządzenia POS wyposażone w ekran dotykowy, przesyłające drogą radiową zamówienia od kelnera do kuchni
- KDS - system monitorów kuchennych, przydatny w dużych zakładach np. fast-food, jego rolą jest dwukierunkowe przekazywanie informacji o zamówieniach od obsługi sali do kuchni i odwrotnie. Opis działania sala -kuchnia: po wprowadzeniu zamówienia przez terminal POS lub bonownik jest ono automatycznie wyświetlane w kuchni na monitorach.
- LRS – system przywoławczy dla kucharzy i kelnerów (nadajniki i pagery)
- System przywoławczy dla klientów informujący, na otrzymany przez gościa lokalu pager, o gotowym daniu, wolnym stoliku...
- Terminale kart płatniczych
- Drukarki bonów
- Drukarki fiskalne



3. PROGRAMY DO ZARZĄDZANIA GASTRONOMIĄ DZIELIMY NA DWIE GRUPY:

- Programy wspierające sprzedaż, z których korzysta głównie obsługa lokalu
- Programy menagerskie dla przeszkolonej kadry zarządzającej



4. CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA WYBÓR RODZAJU OPROGRAMOWANIA SPECJALISTYCZNEGO:

- Koszt programu
- Wielkość lokalu
- Zdalny i szybki serwis
- Łatwość obsługi
- Bezawaryjność systemu
- Możliwość rozbudowy



5. DOSTAWCA JEDNEGO Z NAJPOPULARNIEJSZYCH W POLSCE SYSTEMÓW GASTRO, W SKŁAD KTÓREGO WCHODZĄ PROGRAMY:

- Gastro POS – identyfikacja kelnera kodem lub kartą magnetyczną lub dotykową, rejestracja czasu pracy personelu, zakładanie nowych rachunków dla stołu, zmiana obsługi stołu, elastyczne kształtowanie cen, współpraca z systemami hotelowymi, obsługa dowolnych form płatności
- Gastro Szef – rozliczanie magazynów i zużycia surowca, kontrola kosztów, rozliczanie produkcji gastronomicznej, zaawansowana obsługa zamówień, inwentaryzacja, rozliczenia i rabaty, planowanie imprez, wystawianie faktur
- Gastro Finanse – pełna kontrola finansów, zarządzanie płatnościami i zobowiązaniami, organizacja pracy personelu

ZADANIE 1:

Na podstawie 236-238 str. z podręcznika przeczytaj o znanych w Polsce firmach oferujących specjalistyczne oprogramowanie dla gastronomii. Wybierz produkt jednej z nich i krótko opisz jego funkcje.



ZADANIE 2:

Korzystając z podręcznika lub internetu rozpoznaj sprzęt komputerowy przedstawiony na ilustracjach poniżej:

1.



2.



3.



4.



Wykonane zadania wyślij do 5.04.2020
na adres izabelazero@wp.pl

