

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	54(1.5)	14(0.39)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52(1.44)	12(0.33)
– лекции	18(0.5)	4(0.11)
– практические занятия	34(0.94)	8(0.22)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0.06)	2(0.06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	119(3.31)	195(5.42)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	43(1.19)	7(0.19)
Итого	216(6)	216(6)

Фахертдинова Д.И. Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 70 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Фахертдиновой Д.И., доцентом кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) от 10.05.2018, протокол № 3

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018  
© Фахертдинова Д.И., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	5
5. Содержание дисциплины (модуля) .....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	7
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий .....	7
6. Лабораторный практикум .....	8
7. Практические занятия (семинары) .....	8
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) .....	9
9. Самостоятельная работа студента .....	9
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	10
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	11
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	11
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) .....	12
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	12
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	12
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии .....	14
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>15</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	16
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины .....	16
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	16
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции .....	17
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	19
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	21
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	21
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации .....	25
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине .....	26
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине .....	29
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине .....	30
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>31</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ .....</b>	<b>32</b>
<b>ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ТВОРЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ .....</b>	<b>59</b>
<b>ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ .....</b>	<b>61</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №1 .....</b>	<b>63</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 .....</b>	<b>68</b>

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)**

Целью дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области применения информационных технологий в проектной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение общетеоретических основ построения и функционирования информационных систем и технологий;
- получение студентами знаний по практическим принципам организации современных информационных технологий, используемых для проектной деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Информатика (ОПК-1).

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных 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;

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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-1 ПК-2	Знать основные понятия и тенденции развития современных ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	Опрос Реферат
	Знать способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач;	
	Знать методологию и методику проектной деятельности предприятий общественного питания в автоматизированных ИС;	
	Уметь ориентироваться на рынке современных информационных систем;	Практические задания Тесты
	Уметь использовать современные информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	
	Уметь разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий	
	Владеть методами поиска, хранения и обработки информации;	Творческие задания Контрольная работа
	Владеть методами проектирования, внедрения и организации эксплуатации ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	
	Владеть приемами работы с профессиональными пакетами прикладных программ в сфере проектной деятельности предприятий общественного питания	

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	54	54
Аудиторные занятия всего, в том числе:	52	52
Лекции	18	18
Практические занятия	34	34
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	119	119
Другие виды самостоятельной работы:	119	119
Вид промежуточной аттестации – экзамен	43	43
ИТОГО:	216	216
Общая трудоемкость	6 зач. ед.	6

##### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14	14
Аудиторные занятия всего, в том числе:	12	12
Лекции	4	4
Практические занятия	8	8
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	195	195
Другие виды самостоятельной работы:	195	195
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	216	216
Общая трудоемкость	часов зач. ед.	6 6

## **5. Содержание дисциплины (модуля)**

### **5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)**

#### **Тема 1. Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания**

Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в РФ.

Классификация предприятий питания по уровню и характеру предоставляемых услуг (ГОСТ Р 50762-95 Классификация предприятий; ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).

Государственное регулирование общественного питания.

#### **Тема 2. Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании**

Информация и информационные процессы.

Информационная технология.

Информатизация производства. Информационные технологии в управлении предприятием.

Особенности применения информационных технологий в управлении различными направлениями деятельности предприятий питания.

#### **Тема 3. Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания**

Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляционные карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ).

Разработка технологической и технико-технологической карты.

Разработка калькуляционной карты.

Разработка технологической инструкции и технических условий.

#### **Тема 4. Разработка проектов предприятий общественного питания**

Понятие о проекте и стадиях проектирования.

Виды проектов.

Проектирование предприятий общественного питания: особенности

разработки технологического проекта.

## **Тема 5. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания**

Составление производственной программы проектируемого предприятия.

Расчет сырья, полуфабрикатов и продуктов.

Графики реализации кулинарной продукции.

Расчет численности персонала.

### **5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)**

Дисциплина «Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания» формирует компетенции ОПК-1, ПК-2, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ПК-13.

### **5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий**

#### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания	2	4	23	29
2.	Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании	4	4	24	32
3.	Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания	4	10	24	38
4.	Разработка проектов предприятий общественного питания	4	4	24	32
5.	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	4	12	24	40
	Итого	18	34	119	171

#### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания	1	1	36	38

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
2.	Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании	1	1	38	40
3.	Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания	1	2	35	38
4.	Разработка проектов предприятий общественного питания	1	2	44	47
5.	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания		2	42	44
	Итого	4	8	195	207

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1.	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания	Работа со справочной правовой системы "Консультант Плюс"	4
2.	Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании	Работа с программами-браузерами. Поиск информации в сети Internet	4
3.	Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания	Разработка нормативной и технологической документации в текстовом процессоре MS Word	4
		Разработка нормативной и технологической документации в табличном процессоре MS Excel	6
4.	Разработка проектов предприятий общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания в программе AutoCad	4
5.	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	Создание баз данных составление производственной программы проектируемого предприятия с помощью MS Access	8
		Технологические расчеты проектов с	4



№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		помощью MS Excel	
	<b>Итого</b>		<b>34</b>

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1.	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания	Работа со справочной правовой системы "Консультант Плюс"	1
2.	Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании	Работа с программами-браузерами. Поиск информации в сети Internet	1
3.	Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания	Разработка нормативной и технологической документации в текстовом процессоре MS Word	1
		Разработка нормативной и технологической документации в табличном процессоре MS Excel	1
4.	Разработка проектов предприятий общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания в программе AutoCad	2
5.	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	Технологические расчеты проектов с помощью MS Excel	2
	<b>Итого</b>		<b>8</b>

## 8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

## 9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания Рекомендации: Обратить внимание на перспектива развития рынка услуг питания в РФ.	Домашнее задание/ Конспект темы	Тесты
2	Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании Рекомендации: Обратить внимание на информационные технологии в управлении предприятием.	Работа с конспектом лекций. Освоение пройденного материала	Реферат
3	Разработка нормативной и технологической документации	Изучение учебных пособий. Работа с	Реферат

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	предприятий общественного питания Рекомендации: Обратить внимание на разработку технологической и технико-технологической карты.	конспектом лекций. Написание реферата с использованием Интернет-ресурсов	
4	Разработка проектов предприятий общественного питания Рекомендации: Обратить внимание на особенности разработки технологического проекта.	Работа с конспектом лекций. Работа с ресурсами Интернет	Творческое задание
5	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания Рекомендации: Обратить внимание на составление производственной программы проектируемого предприятия	Работа с конспектом лекций. Освоение пройденного материала	Практическое задание

## 10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Информационные системы: Учебное пособие / О.Л. Голицына, Н.В. Максимов, И.И. Попов. - 2-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/435900>

б) дополнительная литература:

1. Информационные технологии и системы: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 352 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/429113>

2. Богданова, С.В. Информационные технологии: учебное пособие / С.В. Богданова, А.Н. Ермакова. - Ставрополь: Сервис-школа, 2014. - 211 с. -

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514867>

## **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

2. ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

3. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

4. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

б) основная литература:

1. Информационные системы: Учебное пособие / О.Л. Голицына, Н.В. Максимов, И.И. Попов. - 2-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/435900>

в) дополнительная литература:

1. Информационные технологии и системы: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 352 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/429113>

2. Богданова, С.В. Информационные технологии: учебное пособие / С.В. Богданова, А.Н. Ермакова. - Ставрополь: Сервис-школа, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514867>

## **12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

– <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

– <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

– <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

– <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

– <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

– <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

### **13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
  - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
  - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

### **14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

### **15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Информационные технологии в проектной деятельности

предприятий общественного питания» состоит из 5 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы разработки, внедрения и эксплуатации информационных технологий в проектной деятельности предприятий общественного питания. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков разработки, внедрения и эксплуатации информационных технологий в проектной деятельности предприятий общественного питания со студентами бакалавриата проводятся практические занятия. В ходе практических занятий изучается рынок информационных систем, облачные сервисы, ориентированные на информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебными планами предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающимся лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

## 16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, реферат, практические задания;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) обсуждение подготовленных студентами рефератов (презентаций).

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практич.	Лекция	Практич.
1	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2		1	
2	Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2		1	
3	Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2		1	
4	Разработка проектов предприятий общественного питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2		1	
5	Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2			
	<b>Итого</b>	<b>10</b>		<b>4</b>	

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19. 03. 04 Технология продукции и организация  
общественного питания направленность  
Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
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
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

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

#### 1.2.1. Компетенция ОПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Информатика

Математика

Инженерная графика

Компьютерная графика

Учебная практика. Практика по получению первичных умений и навыков использования информационных технологий

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

#### 1.2.2. Компетенция ПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Компьютерная графика

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности



### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1. 2.	ОПК-1 ПК-2	Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания	Реферат Опрос Тесты Творческие задания Контрольная работа Практические задания
		Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании	
		Разработка нормативной и технологической документации предприятий общественного питания	
		Разработка проектов предприятий общественного питания	
		Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания	

#### Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

## 1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-1 ПК-2	Знает основные понятия и тенденции развития современных ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания (опрос)	Верно и в полном объеме знает основные понятия и тенденции развития современных ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	С незначительными замечаниями знает основные понятия и тенденции развития современных ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	На базовом уровне, с ошибками знает основные понятия и тенденции развития современных ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	Не знает основные понятия и тенденции развития современных ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	15
	Знает способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач (реферат)	Верно и в полном объеме знает способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач	С незначительными замечаниями знает способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач	На базовом уровне, с ошибками знает способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач	Не знает способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач	
	Знает методологию и методику проектной деятельности предприятий общественного питания в автоматизированных ИС (реферат)	Верно и в полном объеме знает методологию и методику проектной деятельности предприятий общественного питания в автоматизированных ИС	С незначительными замечаниями знает методологию и методику проектной деятельности предприятий общественного питания в автоматизированных ИС	На базовом уровне, с ошибками знает методологию и методику проектной деятельности предприятий общественного питания в автоматизированных ИС	Не знает методологию и методику проектной деятельности предприятий общественного питания в автоматизированных ИС	
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-1 ПК-2	Умеет ориентироваться на рынке современных информационных систем (тесты)	Верно и в полном объеме может ориентироваться на рынке современных информационных систем	С незначительными замечаниями может ориентироваться на рынке современных информационных систем	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться на рынке современных информационных систем	Не может ориентироваться на рынке современных информационных систем	15
	Умеет использовать современные информационные технологии в проектной деятельности	Верно и в полном объеме может использовать современные информационные технологии в проектной деятельности	С незначительными замечаниями может использовать современные информационные технологии в проектной деятельности	На базовом уровне, с ошибками может использовать современные информационные технологии в проектной деятельности	Не может использовать современные информационные технологии в проектной деятельности	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	предприятий общественного питания (практические задания)	деятельности предприятий общественного питания	деятельности предприятий общественного питания	деятельности предприятий общественного питания	предприятий общественного питания	
	Умеет разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий (тесты)	Верно и в полном объеме может разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий	С незначительными замечаниями может разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий	На базовом уровне, с ошибками может разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий	Не может разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий	
<i>Владеет</i>						
ОПК-1 ПК-2	Владеет методами поиска, хранения и обработки информации (творческие задания)	Верно и в полном объеме владеет методами поиска, хранения и обработки информации	С незначительными замечаниями владеет методами поиска, хранения и обработки информации	На базовом уровне, с ошибками владеет методами поиска, хранения и обработки информации	Не владеет методами поиска, хранения и обработки информации	15
	Владеет методами проектирования, внедрения и организации эксплуатации ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методами проектирования, внедрения и организации эксплуатации ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	С незначительными замечаниями владеет методами проектирования, внедрения и организации эксплуатации ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	На базовом уровне, с ошибками владеет методами проектирования, внедрения и организации эксплуатации ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	Не владеет методами проектирования, внедрения и организации эксплуатации ИТ в проектной деятельности предприятий общественного питания	
	Владеет приемами работы с профессиональными пакетами прикладных программ в сфере проектной деятельности предприятий общественного питания (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет приемами работы с профессиональными пакетами прикладных программ в сфере проектной деятельности предприятий общественного питания	С незначительными замечаниями владеет приемами работы с профессиональными пакетами прикладных программ в сфере проектной деятельности предприятий общественного питания	На базовом уровне, с ошибками владеет приемами работы с профессиональными пакетами прикладных программ в сфере проектной деятельности предприятий общественного питания	Не владеет приемами работы с профессиональными пакетами прикладных программ в сфере проектной деятельности предприятий общественного питания	
	<i>ВСЕГО:</i>					45

## Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	39-45	высокий
хорошо	32-38	хороший
удовлетворительно	23-31	достаточный
неудовлетворительно	22 и менее	недостаточный

## 2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

### 2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Процесс информатизации и его объективность.
2. Понятие информации и информационных технологий.
3. Структура информационных технологий.
4. Классификация информационных технологий.
5. Информатизация производства.
6. Методика поиска информации.
7. Классификация предприятий общественного питания.
8. Информационные технологии в управлении предприятием.
9. Особенности применения информационных технологий в управлении различными направлениями деятельности предприятий питания.
10. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляционные карты (КК).
11. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ).
12. Разработка меню и расчет расхода сырья по меню.
13. Текстовый процессор MS Word. Создание документов.
14. Табличный процессор MS Excel. Создание базы данных.
15. Табличный процессор MS Excel. Формулы и функции.
16. Табличный процессор MS Excel. Работа с данными.
17. База данных Access. Создание таблиц и форм.
18. База данных Access. Создание запросов и отчетов.
19. Основы проектирования в системе AutoCAD.
20. Построение двумерных чертежей в системе AutoCAD.
21. Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов.
22. Проектирование предприятий общественного питания: особенности разработки технологического проекта.
23. Составление производственной программы проектируемого предприятия.
24. Расчет сырья, полуфабрикатов и продуктов.

25. Графики реализации кулинарной продукции.

26. Расчет численности персонала.

### **Типовые контрольные задания:**

#### **Задание**

Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 100 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.

Рекомендации к выполнению задания:

При выполнении задания следует учитывать требования, предъявляемые к составлению меню различных типов предприятий общественного питания [1]. Оформляя меню, необходимо указывать номер рецептуры, наименование блюд в строгом соответствии со Сборником рецептур, выход готового блюда.

Справочный материал, необходимый для составления расчетного меню (примерные графики загрузки залов предприятия общественного питания, коэффициенты потребления блюд, соотношение различных групп блюд по ассортименту, примерные нормы потребления напитков, хлеба и кондитерских изделий), следует брать в приложениях 2 – 6 [2; 3; 4].

#### **Задание**

Составить расчетное меню (производственную программу) городского кафе 2 класса на 50 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.

Рекомендации к выполнению задания:

При выполнении задания следует учитывать требования, предъявляемые к составлению меню различных типов предприятий общественного питания [1]. Оформляя меню, необходимо указывать номер рецептуры, наименование блюд в строгом соответствии со Сборником рецептур, выход готового блюда.

Справочный материал, необходимый для составления расчетного меню (примерные графики загрузки залов предприятия общественного питания, коэффициенты потребления блюд, соотношение различных групп блюд по ассортименту, примерные нормы потребления напитков, хлеба и кондитерских изделий), следует брать в приложениях 2 – 6 [2; 3; 4].

#### **Задание**

Составить расчетное меню (производственную программу) городской столовой 2 класса на 40 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.

Рекомендации к выполнению задания:

При выполнении задания следует учитывать требования, предъявляемые к составлению меню различных типов предприятий общественного питания [1]. Оформляя меню, необходимо указывать номер

рецептуры, наименование блюд в строгом соответствии со Сборником рецептов, выход готового блюда.

Справочный материал, необходимый для составления расчетного меню (примерные графики загрузки залов предприятия общественного питания, коэффициенты потребления блюд, соотношение различных групп блюд по ассортименту, примерные нормы потребления напитков, хлеба и кондитерских изделий), следует брать в приложениях 2 – 6 [2; 3; 4].

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Стандартная структура АСУ ресторана включает в себя:
  - : сервер
  - : офисные компьютеры
  - : рабочие станции (терминалы)
  - : кассовые аппараты
  - : периферийное оборудование
  - : все перечисленное
  
2. Компьютер, на котором хранится база данных системы — это ...
  - : сервер
  - : офисный компьютер
  - : рабочая станция (терминал)
  
3. Компьютер, на котором работает менеджер, бухгалтер и т.д. — это...
  - : сервер
  - : офисный компьютер
  - : рабочая станция (терминал)
  
4. Компьютер, на котором работает официант, кассир, бармен — это ...
  - : сервер
  - : офисный компьютер
  - : рабочая станция (терминал)
  
5. Кухонный принтер для печати заказов на кухне, принтер для печати предварительных и окончательных счетов, фискальный принтер для печати чеков, оргтехника - это:
  - : офисные компьютеры
  - : рабочие станции (терминалы)
  - : периферийное оборудование
  
6. Этап подготовки принятия решения можно отнести к процедуре информационного процесса...
  - : передачи информации

- : обработки информации
- : анализа информации

7. Процедура построения модели на основе полученных данных в информационной технологии относится к этапу...

- : передачи информации
- : обработки информации
- : анализа информации

### **Литература для подготовки к экзамену:**

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

2. ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

3. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

4. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст) – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

б) основная литература:

1. Информационные системы: Учебное пособие / О.Л. Голицына, Н.В. Максимов, И.И. Попов. - 2-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/435900>

в) дополнительная литература:

1. Информационные технологии и системы: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 352 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/429113>

2. Богданова, С.В. Информационные технологии: учебное пособие / С.В. Богданова, А.Н. Ермакова. - Ставрополь: Сервис-школа, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514867>



## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Информационные технологии: сущность понятия.
2. Опишите последовательность создания чертежей в программе AutoCAD.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Свойства информационных технологий
2. Опишите системы координат в программе AutoCAD. Опишите последовательность создания трехмерных изображений в программе AutoCAD.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Понятие информационных систем. Свойства ИС. Процессы в ИС
2. Назовите элементы интерфейса программы AutoCAD. В чем суть работы со слоями?

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Назначение пакета AutoCAD. Примитивы, используемые для создания проектов в программе AutoCAD.
2. Поисковые системы. Internet-технологии в бизнесе

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Структура информационной системы. Обеспечивающие подсистемы ИС.
- 2 Электронная коммерция.

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Система, в которой протекают информационные процессы, составляющие полный жизненный цикл информации:

- информационная система;
- компьютерная сеть;
- организационная система;
- социальная система;
- компьютерная система.

2. Электронная почта обеспечивает передачу данных в режиме:

- on-line;
- как в режиме on-line, так и в режиме off-line;
- off-line;
- по желанию отправителя;
- зависит от настроек почтовой программы

3. Какие требования предъявляются к созданию корпоративных ИС, обеспечивающих эффективный реинжиниринг бизнес-процессов?

- Масштабируемость;
- Функциональность;
- Конфиденциальность;
- Непереносимость;
- Обязательность.

4. Адресом электронного почтового ящика может являться:

- [www.nngu.ru](http://www.nngu.ru);
- [fttp://lab.un.nn.ru](http://fttp://lab.un.nn.ru);

- e:\work\new\stat.doc;
- <http://www.host.ru/index.html>;
- nauka@list.ru.

5. Цель информационного обеспечения определяется:

- субъектом информационного обеспечения;
- задачами организации;
- руководителем организации;
- информационными потребностями;
- указами правительства.

6. В классификации типов СУБД отсутствуют...

- реляционные
- модемные
- сетевые

7. Иерархическая модель данных организует данные в виде...

- трехмерного массива
- двумерных таблиц
- древовидной структуры
- сетевой структуры

8. В каждой таблице базы данных должен быть...

- внешний ключ
- первичный ключ
- составной ключ
- вторичный ключ

9. Модель, при которой на первом уровне может находиться несколько элементов связанных не только вертикальными связями, но горизонтальными, называется...

- иерархической
- сетевой
- реляционной
- структурная

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Адрес компьютера в сети, представляющий собой 32-разрядное двоичное число:

- доменный;
- IP-адрес;
- логин;
- www;

- URL.

2. Организация, осуществляющая физическое проектирование на основе существующей концепции ИС:

- системный интегратор;
- разработчик ИС;
- консалтинговая фирма;
- аудиторская фирма;
- компьютерная фирма.

3. Укажите принципы, не относящиеся к новым информационным технологиям

- Формирование структуры базы данных,
- Интерактивный режим работы с ПК,
- Интегрированность с другими программными продуктами,
- Обеспечение параллельных вычислений,
- Гибкость процесса изменения данных

4. Система средств и способов сбора, передачи, накопления, обработки, хранения, представления и использования информации:

- информационный процесс;
- информационная технология;
- информационная система;
- информационная деятельность;
- жизненный цикл.

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

- информационное общество;
- информатизация;
- компьютеризация;
- автоматизация;
- глобализация.

6. Электронное программно-техническое устройство для приема к оплате пластиковых карт, которое может принимать карты с чипом, магнитной полосой и бесконтактные карты, - это:

- POS – терминал
- контрольно-кассовая машина
- кассовый аппарат

7. К программным средствам автоматизации управления рестораном относят:

- R-Keeper
- MS Windows

- TillyPad
- Lillo Front
- Best 5 питание

7. Программы «1С:Предприятие 8. Ресторан», «1С-Рарус:Управление рестораном» можно отнести к ...

- системному программному обеспечению
- специализированному программному обеспечению -:прикладному программному обеспечению

8. Законченное рабочее место кассира включающее системный блок ПК, фискальный регистратор, POS-мониторкассира, денежный ящик, программируемую клавиатуру, карт ридер (card reader) и дисплей покупателя, называется...

- POS – терминал
- POS – система
- контрольно-кассовый аппарат

9. Автоматизированная система управления рестораном – это совокупность взаимосвязанных программных средств, обеспечивающих ...

- оптимизацию процессов закупки продуктов и их хранения
- контроль оборота денежных средств
- автоматизацию всех функций по управлению рестораном

10. Отчет в Access можно создавать на основе...

- только формы
- таблицы или запроса
- только запроса
- только таблицы

### **2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине**

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

#### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачёта:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания»

## 1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

по дисциплине «Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания»

#### 1. ЗАДАНИЯ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задание 1.

1. Используя компьютерную справочно-правовую систему "Консультант плюс", найти основные нормативные документы РФ в сфере общественного питания:

а) ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;

б) ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания;

в) ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

г) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

2. Используя найденные документы, заполнить следующую таблицу:

Название ГОСТ	Искомый элемент	Описание (определение)
	Технология производства продукции общественного питания	
	Технологическая операция	
	Технологический процесс	
	Технологическое оборудование	
	Технические условия (ТУ)	
	Технологический контроль	
	Входной контроль	
	Операционный контроль	
	Приемочный контроль	
	Кулинарная обработка	
	Порция	
	Рецептура продукции общественного питания	
	Услуга общественного питания	
	Процесс обслуживания	



Название ГОСТ	Искомый элемент	Описание (определение)
	Условия обслуживания	
	Безопасность услуги	
	Общественное питание (индустрия питания)	
	Кейтеринг	
	Предприятие общественного питания (предприятие питания)	
	Продукция общественного питания (индустрии питания)	
	Рациональное питание	
	Рацион питания	
	Суточный рацион	
	Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин)	
	Меню	
	Тип предприятия общественного питания	
	Класс предприятия общественного питания	

3. Используя найденные документы, дать ответы на следующие вопросы:

- a) виды услуг общественного питания;
- b) общие требования к услугам общественного питания;
- c) требования безопасности услуг общественного питания;
- d) методы оценки и контроля качества услуг общественного питания;
- e) типы предприятий питания;
- f) общие требования к предприятиям общественного питания.

Задание 2.

1. Открыть редактор Microsoft Word.

2. Установить следующие параметры страницы

Поля: верхнее – 1,5 см, нижнее– 1,5 см, левое– 3 см, правое– 1,5 см, переплет – 0 см

От края до колонтитула (From Edge):

верхнего (Header) – 1,3 см,

нижнего (Footer) – 1,5 см

Размер бумаги (Paper size): A4

Ориентация (Orientation): книжная (Portrait)

3. Набрать следующий текст

### Порядок составления плана-меню

Заведующий производством ежедневно составляет план-меню, в котором указываются наименования и номера блюд по карточкам или по Сборнику рецептур, а также количество намеченных к приготовлению блюд. План-меню составляется накануне дня приготовления кухонной и другой продукции.

Группировка блюд в плане-меню осуществляется по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.). При этом учитывается фактическое наличие продуктов и сырья в кладовых, а также спрос покупателей, производственная мощность, наличие посуды, квалификация работников и т.д. Используя план-меню и учитывая остаток сырья на производстве (кухне), определяется суточная потребность в продуктах, на основании которой выписывается требование. В требовании указываются наименование затребованных продуктов, единицы измерения, их количество. Данный документ служит основанием для получения сырья из кладовой, поэтому оформляется подписью заведующего и утверждается директором предприятия.

План-меню так же, как и оформленное на его основании требование, составляется в одном экземпляре, подписывается заведующим производством и утверждается руководителем предприятия. На основании плана-меню в бухгалтерии составляются калькуляции и устанавливаются розничные цены на блюда, а также составляется меню непосредственно для посетителей, т.е. меню торгового зала. В нем, кроме наименования блюда и его стоимости, указывается также масса блюда в готовом виде.

На основании плана-меню с учетом остатка продуктов на складе выписывается требование. Для составления требования необходимо по рецептурам подсчитать, какое количество продуктов нужно для приготовления запланированного количества блюд.

При составлении плана-меню на предприятиях закрытого типа (столовые домов отдыха, школ, оздоровительных учреждений, больниц и т.д.) можно использовать меню-требование, так как количество потребителей точно известно, и, следовательно, количество порций определено. Для обслуживающего персонала учет ведется по отдельной графе, так как обеды отпускаются по льготной стоимости и не в полном объеме.

4. Выделите заголовок набранного текста.
5. Установите следующие параметры абзаца и шрифта для заголовка:  
Выравнивание – По центру (Align Right)  
Отступ слева – 0 см  
Отступ справа – 0 см

Шрифт – Arial.  
Начертание – Полужирный.  
Размер – 16.  
Цвет текста – Авто.

6. Выделите весь текст документа кроме заголовка.
7. Установите следующие параметры абзаца и шрифта:  
Выравнивание – по ширине (Justified)



12. В конце текста вставить разрыв раздела Следующая страница.
13. Для третьего раздела установить следующие параметры страницы:  
Поля: верхнее – 1 см, нижнее – 1 см, левое – 1 см, правое – 1 см,  
переплет – 0 см  
От края до колонтитула:  
верхнего – 1 см,  
нижнего – 1 см  
Размер бумаги: А5  
Ориентация: книжная
14. В группе Параметры страницы выберите Колонки – Одна.
15. Наберите на первой странице третьего раздела калькуляционную карточку, а на второй странице третьего раздела – технологическую карту.

Таблица 1

Калькуляционная карточка на салат из свежей свеклы

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№1 от «10» ноября 2009 года		
№ пп	Продукты		Норма, ки- лограмм	Цена, у.е.	Сумма, у.е.
	Наименование	Код			
1	Свекла свежая	011	0,032	10-00	0-32
2	Свекла маринованная	012	0,033	9-00	0-30
3	Морковь	032	0,02	10-00	0-20
4	Масло растительное	051	0,007	25-00	0-18
5	Сахар	100	0,005	17-00	0-09
6	Соль	101	0,003	4-50	0-01
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	110-00
Наценка ____100____%, у.е			110-00		
Цена продажи блюда, у.е.			2-20		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100		
Заведующий производством	Подпись		Иванова А.И.		
Калькуляцию составил			Сидорова Н.Н.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Петрова И.И.		

ПРИМЕРНЫЙ ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*> \_\_\_\_\_

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на ___ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации <1>
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности <2>: белки -..., жиры углеводы -..., калорийность -...					
<1> Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
<2> Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

-----  
<\*> Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Сохраните документ в свою папку под именем Техн\_док\_Фамилия.

Задание 3.Открыть редактор Microsoft Word.

Создайте титульную страницу технологической инструкции.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"РЕНОМЕ"

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель организации  
(инициалы, фамилия, дата)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ (ИЛИЛИ ДОСТАВКЕ) ПИЦЦЫ –  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ**

(вводится впервые)

Разработана:  
ООО "РЕНОМЕ"

г. Москва  
2015

1. На новой странице наберите образец технико-технологической карты.

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор ООО "Реноме"  
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N \_\_\_\_\_

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ  
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах.... (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
<b>ВЫХОД:</b>	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

## Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

УДК

641.5:006.354 МКС

67.230

Ключевые слова: продукция общественного питания, технологические документы, технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция по производству или доставке

Сохраните файл в свою папку под именем Образцы\_Фамилия.

Задание 4.

Открыть редактор Microsoft Excel.

Создайте и оформите таблицу «Накладная». Для записи суммы используйте денежный формат отображения чисел. Для записи текста внутри

одной ячейки в несколько строк используйте возможности форматирования ячейки (формат ячейки/ выравнивание/ переносить по словам).

17 февраля 2015				
накладная № 1				
от кого <u>Иванова И.И.</u>				
кому <u>Сидорову С.С.</u>				
№	наименование товара	кол-во кг	стоимость	сумма
1	картофель	210,00	12,60р.	
2	огурцы солен.	0,80	35,00р.	
3	лук зеленый	5,80	32,00р.	
4	сметана	58,50	37,00р.	
5	свекла	11,70	18,00р.	
6	капуста	26,90	11,20р.	
7	морковь	3,90	28,00р.	
8	петрушка	10,40	15,40р.	
9	лук репчатый	43,60	16,80р.	
10	томатное пюре	2,40	38,50р.	
11	сало свиное	1,60	700,00р.	
12	сахар	21,80	23,80р.	
13	уксус	1,30	9,80р.	
14	судак	61,30	156,80р.	
		460,00		<b>р.</b>
сдал			принял	

1. Введите формулы для расчета суммы  $\text{Сумма} = \text{количество} * \text{стоимость}$ .

2. Используя функцию суммирования  $\Sigma$ , рассчитайте итого.

3. На листе 2 создайте таблицу «План-меню».

ПЛАН-МЕНЮ на 02 ноября 2015 г.					№ документа	дата составления	
					121	2.11.2015 г.	
№	Наименование и краткая характеристика	КОД	Номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г	количество	цена продажи	сумма
1	Салат из капусты		1	100	10	15,00р.	
2	Салат из огурцов и помидоров		3	100	20	20,00р.	
3	Салат "Эскейсада"		2	200	7	35,00р.	
4	Мясо с грибами		48	200	15	85,00р.	
5	Курица в остром соусе		49	200	8	90,00р.	
6	Пицца "Лагуна"		82	200	15	115,00р.	
7	Блинчики		81	200	5	20,00р.	
8	Рис		64	150	25	12,00р.	
9	Чай с лимоном		102	400	8	25,00р.	
10	Кофе черный		108	100	20	28,00р.	
						<b>итого</b>	

заведующий производством \_\_\_\_\_  
подпись

Введите формулы для расчета суммы  $\text{Сумма} = \text{количество} * \text{цена продажи}$ .

Используя функцию суммирования  $\Sigma$ , рассчитайте итого.



Сохранить файл в свою папку под именем Накладная\_План\_меню\_Фамилия.

Задание 5.

Загрузить программу ACCESS.

Выбрать Новая база данных перейти в свой каталог и указать имя базы данных Кафе\_Фамилия. Указать свою папку для сохранения базы данных. Щелкнуть на кнопке Создать.

Создать следующие таблицы в режиме конструктора (для полей выделенных полужирным начертанием установить ключ). Для создания таблицы перейти в режим конструктора, для чего щелкнуть на кнопке РЕЖИМ и выбрать КОНСТРУКТОР.

№	Название таблицы	Имя поля	Тип данных
1	Список блюд	<b>Номер рецептуры</b>	Числовой
		Наименование блюда	Текстовый
		Выход блюда	Числовой
		Себестоимость	Денежный
		Цена	Денежный
		Вид блюда	Числовой
		Включение в меню	Логический
2	Состав блюда	Номер рецептуры	Числовой
		Код продукта	Числовой
		Норма, г	Текстовый
		Цена	Денежный
3	Кодировка продуктов	<b>Код продукта</b>	Числовой
		Наименование продукта	Текстовый
		Цена, кг	Денежный
4	Вид блюда	<b>Код вида</b>	Числовой
		Название вида	Текстовый
5	Блюдо-себестоимость	Номер рецептуры	Числовой
		Sum-Цена	Денежный
6	Наценка	Наценка на блюдо, %	Числовой
7	Меню	<b>Номер рецептуры</b>	Числовой
		Наименование блюда	Текстовый
		Выход блюда	Числовой
		Цена	Денежный
		Название вида	Текстовый



Для таблицы Список блюд задать подстановку:

Свойства поля	
Имя поля	Тип данных
Номер рецептуры	Числовой
Наименование блюда	Текстовый
Выход блюда	Числовой
Себестоимость	Денежный
Цена	Денежный
<b>Вид блюда</b>	<b>Числовой</b>
Включение в меню	Логический

Свойства поля	
Общие	Подстановка
Тип элемента управления	Поле со списком
Тип источника строк	Таблица или запрос
Источник строк	SELECT [Вид блюда].[Код вида], [Вид блюда].[Название вида] FROM [Вид блюда];
Присоединенный столбец	1
Число столбцов	2
Заглавия столбцов	Нет
Ширина столбцов	0см
Число строк списка	16
Ширина списка	Авто
Ограничиться списком	Да
Разрешение нескольких эл	Нет
Разрешить изменение спи	Нет
Форма изменения элемен	
Только значения источни	Нет

Заполнить следующие таблицы.

Таблица Вид блюда

Код вида	Название вида
1	Холодные закуски
2	Вторые горячие блюда
3	Сладкие блюда
4	Горячие напитки

Таблица Кодировка продуктов

Код продукта	Наименование продукта	Цена, кг
1109	Бисквит	435,00
2021	Гарнир № 697	141,90
2000	Гарнир № 743	188,60
1018	Говядина	730,00
1083	Говядина (вырезка)	1150,00
1044	Горошек зеленый консервированный	230,00
1003	Грибы маринованные	860,00
1084	Жир животный топленый	650,00
2005	Заправка для салатов № 830	57,11
1046	Капуста брюссельская (кочанчики)	210,00
1045	Капуста цветная свежая	230,00
1021	Картофель	65,00
1033	Кислота лимонная	945,00
1113	Корица	785,00
1114	Кофе натуральный	2220,00
1022	Крабы (консервы)	1380,00
1027	Курица	450,00

Код продукта	Наименование продукта	Цена, кг
1002	Лимон	420,00
1009	Майонез	630,00
1028	Маргарин столовый	203,00
1050	Масло сливочное	780,00
1037	Молоко	120,00
1036	Мука пшеничная	52,00
1006	Огурцы свежие	220,00
1098	Персики	550,00
1110	Плоды консервированные (яблоки)	208,00
1101	Пломбир	390,00
1005	Помидоры свежие	340,00
1108	Рафинадная пудра	190,00
1016	Сахар	175,00
1111	Сироп консервированного компота	425,00
1073	Сметана	540,00
1011	Соль	20,00
2001	Соус № 822	112,27
2034	Соус № 838	41,59
1024	Соус Южный	275,00
1007	Спаржа свежая	620,00
1096	Творог	620,00
1017	Телятина	780,00
1004	Фасоль стручковая консервированная	350,00
1112	Хлеб пшеничный (высший сорт)	42,00
1134	Чай высшего сорта	1380,00
2035	Чай заварка № 942	8,14
1080	Черный перец	1380,00
1097	Яблоки	225,00
1025	Язык говяжий	1150,00
1008	Яйца	130,00
1107	Яйца (белки)	130,00

Таблица Список блюд

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Вид блюда	Включение в меню
77	Салат из овощей	100	Холодные закуски	ИСТИНА
84	Салат деликатесный	150	Холодные закуски	ИСТИНА
97	Салат мясной	150	Холодные закуски	ИСТИНА
149	Язык отварной с гарниром	180	Холодные закуски	ЛОЖЬ
153	Ассорти мясное	175	Холодные закуски	ИСТИНА
438	Омлет натуральный	165	Вторые горячие блюда	ИСТИНА
463	Сырники из творога	170	Вторые горячие блюда	ИСТИНА
551	Филе с гарниром	255	Вторые горячие блюда	ИСТИНА
932	Мороженое "Сюрприз"	300	Сладкие блюда	ИСТИНА
859	Компот из персиков	200	Сладкие блюда	ЛОЖЬ
926	Шарлотка с яблоками	200	Сладкие блюда	ИСТИНА
942	Чай-заварка	1000	Горячие напитки	ЛОЖЬ
944	Чай с лимоном	232	Горячие напитки	ИСТИНА
948	Кофе черный	100	Горячие напитки	ИСТИНА

Таблица Состав блюда

Номер рецептуры	Код продукта (выбирается из списка наименований)	Норма, г
77	Грибы маринованные	34,2
77	Фасоль стручковая консервированная	16,7
77	Помидоры свежие	17,6
77	Огурцы свежие	15,6
77	Спаржа свежая	19,5
77	Яйца	15
77	Майонез	20
84	Помидоры свежие	35
84	Спаржа свежая	35
84	Фасоль стручковая консервированная	17
84	Горошек зеленый консервированный	15
84	Капуста цветная свежая	21
84	Капуста брюссельская (кочанчики)	18
84	Огурцы свежие	25
84	Заправка для салатов № 830	40
97	Телятина	65
97	Картофель	55
97	Огурцы свежие	35
97	Крабы (консервы)	6
97	Яйца	15
97	Майонез	30
97	Соус Южный	8
149	Язык говяжий	164
149	Гарнир № 743	75
149	Соус № 822	30
153	Говядина	54
153	Язык говяжий	42
153	Курица	54
153	Маргарин столовый	1,25
153	Гарнир № 743	75
153	Соус № 822	25
438	Яйца	120
438	Молоко	45
438	Маргарин столовый	10
438	Масло сливочное	5
438	Соль	0,75
463	Творог	136
463	Мука пшеничная	20
463	Яйца	5
463	Сахар	15
463	Соль	1,3
463	Маргарин столовый	5
463	Сметана	20
551	Говядина (вырезка)	216
551	Жир животный топленый	5
551	Соль	3
551	Черный перец	0,01
551	Гарнир № 697	150
551	Масло сливочное	5
932	Пломбир	100
932	Яйца (белки)	48
932	Рафинадная пудра	45

Номер рецептуры	Код продукта (выбирается из списка наименований)	Норма, г
932	Бисквит	50
932	Плоды консервированные (яблоки)	50
932	Сироп консервированного компота	25
859	Персики	67
859	Сахар	30
859	Кислота лимонная	0,2
926	Яблоки	100
926	Хлеб пшеничный (высший сорт)	65
926	Молоко	30
926	Яйца	10
926	Сахар	20
926	Корица	0,2
926	Масло сливочное	10
926	Соус № 838	30
942	Чай высшего сорта	40
944	Чай заварка № 942	50
944	Сахар	22,5
944	Лимон	10
948	Кофе натуральный	6

Задание 6.

Открыть базу данных Кафе\_Фамилия.

Создать схему данных (рис. 1).

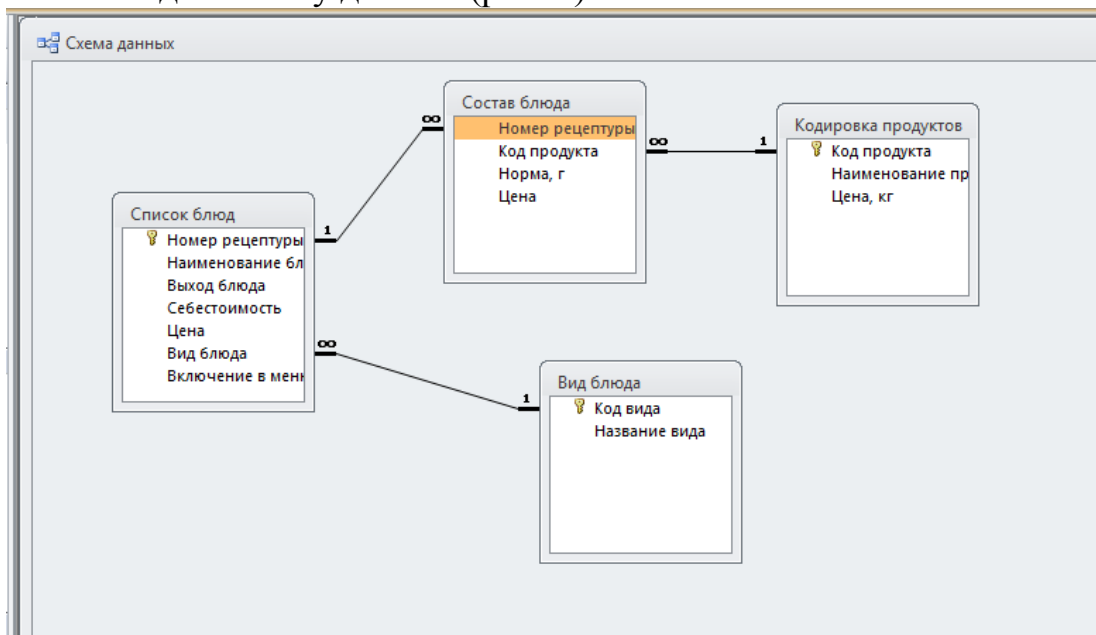


Рис. 1. Схема данных калькуляции блюд в кафе

Разработать в базе данных следующие запросы:

запрос на обновление «01\_Цена продуктов гр», в котором производится подсчет цены каждого ингредиента для каждого блюда, с учетом цены продукта и его нормы в блюде. Создание запроса приведено на рис. 2;

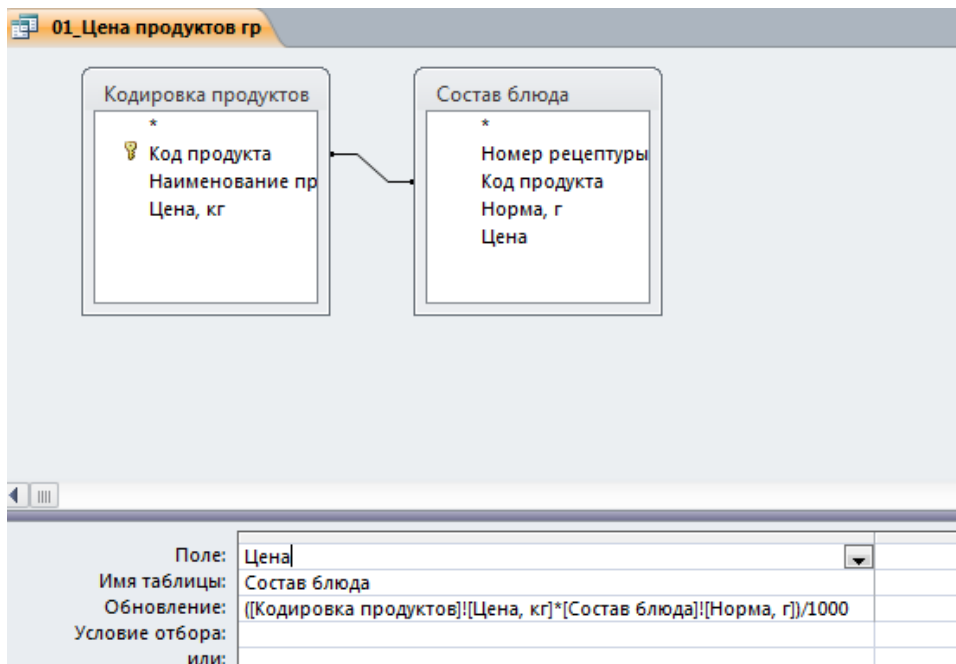


Рис. 2. Запрос на обновление «01\_Цена продуктов гр»

Создает таблицу «Блюдо-себестоимость», где суммирует цены ингредиентов для каждой рецептуры и выводит фактически его себестоимость (рис. 3);

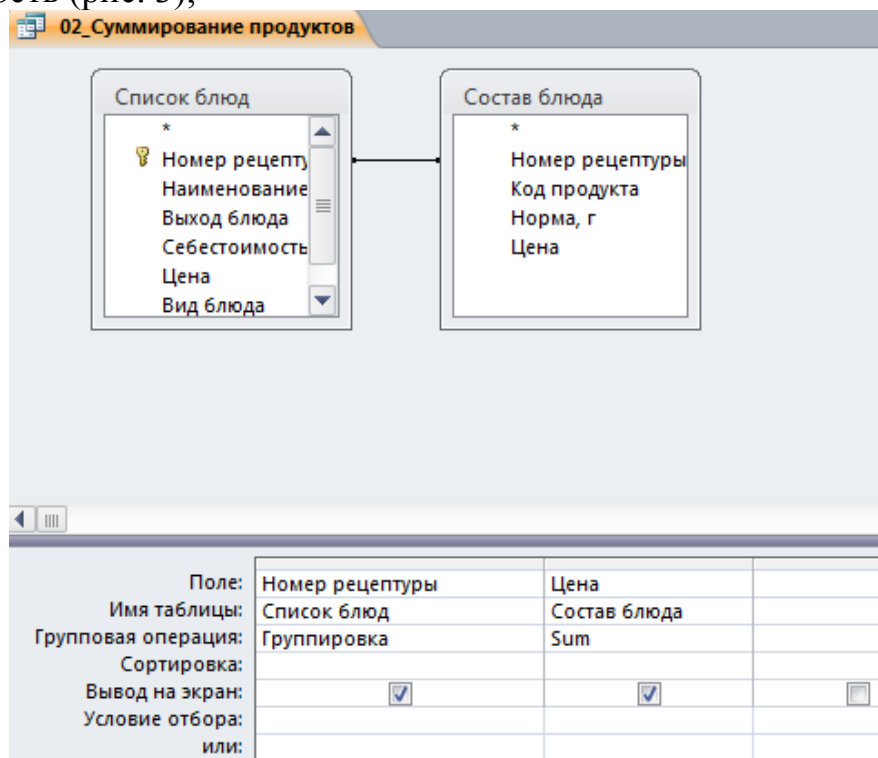


Рис. 3. Запрос на создание таблицы «02\_Суммирование продуктов»

Обновляет себестоимость из таблицы «Блюдо-себестоимость» в таблицу «Список блюд» (рис. 4);

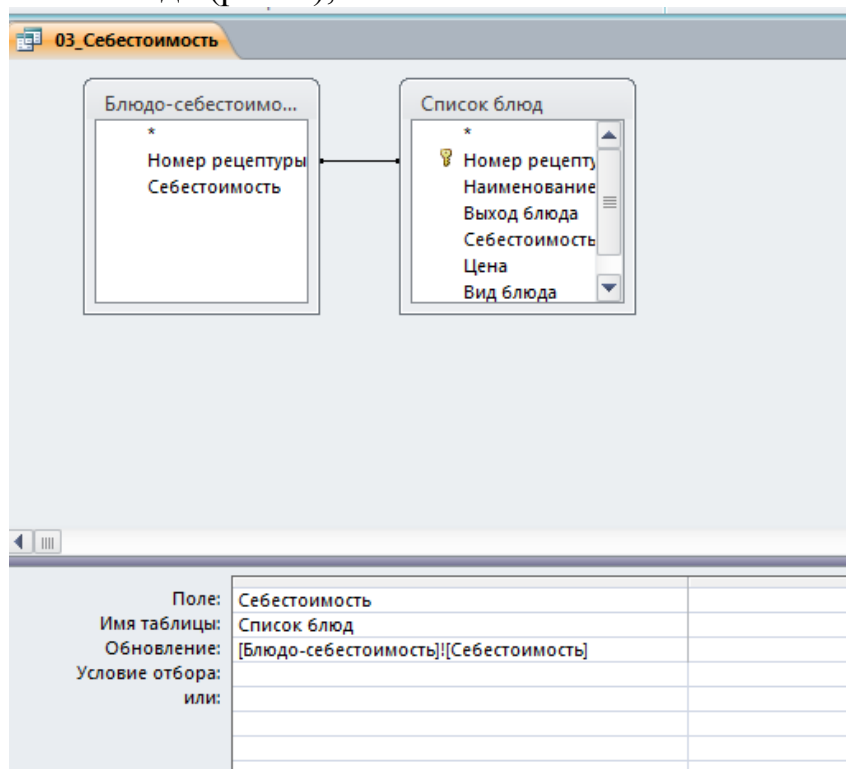


Рис. 4. Запрос на обновление «03\_Себестоимость»

Реализует подсчет наценки для таблицы «Список блюд» (рис.5);

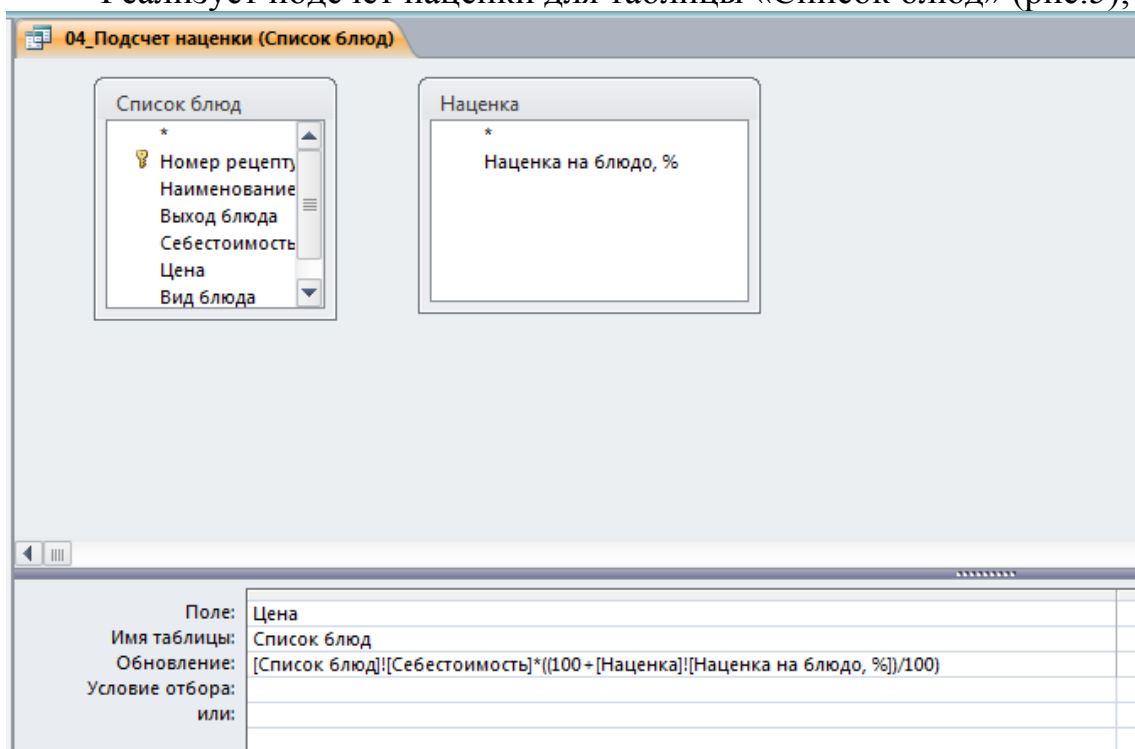


Рис. 5. Запрос на обновление «04\_Подсчет наценки (Список блюд)»



В отличие от предыдущего запроса не подсчитывает наценку, а обновляет ее из таблицы «Список блюд» (рис. 6);

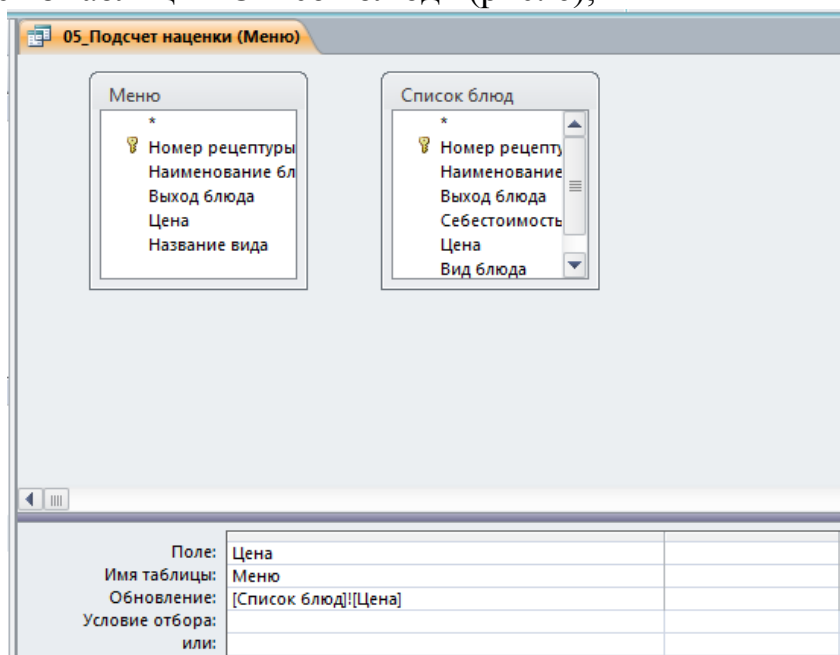


Рис. 6. Запрос на обновление «05\_Подсчет наценки (меню)»

Так как соусы и гарниры, имея собственную рецептуру, входят в состав блюд, выполняется подсчет их стоимости как отдельного продукта (рис. 7);

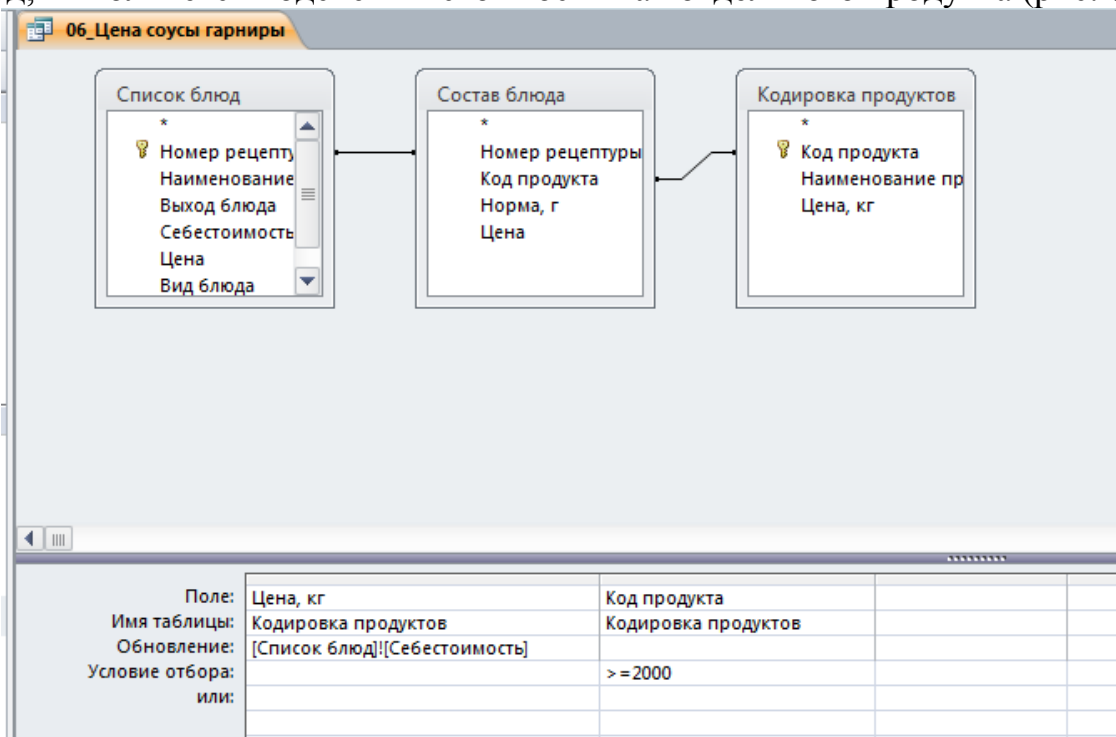


Рис. 7. Запрос на обновление «06\_Цена соусы гарниры»

Выбираются блюда по логическому полю «Включение в меню», которые будут включены в меню (рис. 8).

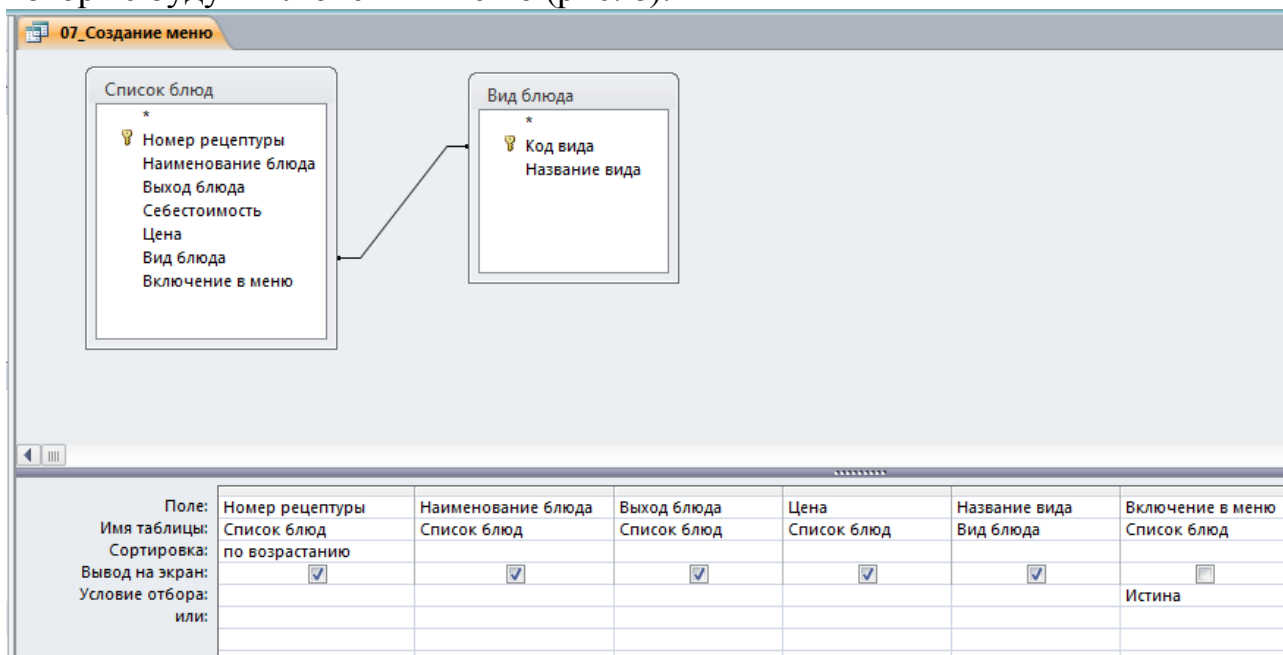


Рис. 8. Запрос на создание таблицы «07\_Создание меню»

## 2. ЗАДАНИЯ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задание 1. Использование MS Excel для решения профессиональных задач.

1. Откройте MS Excel.
2. Создайте таблицу «Заборный лист».
3. Введите формулы для расчета столбцов ВСЕГО БЛЮД, СУММА (ПО УЧЕТНЫМ ЦЕНАМ), ЦЕНА И СУММА (ПО ЦЕНАМ ПРОДАЖИ, с учетом наценки), ИТОГО.
4. Введите формулу для вычисления значения ВСЕГО ЗА ДЕНЬ – результат вычисления в строке ИТОГО и столбце СУММА (ПО ЦЕНАМ ПРОДАЖИ).
5. Введите формулу для вычисления значения НАТУРАЛЬНЫХ ЕДИНИЦ – результат вычисления в строке ИТОГО и столбце ВСЕГО БЛЮД.

**Заборный лист № 48**

на отпуск готовых изделий из производства на раздачу

25 марта 2015 г.

Директор Смирнова К.Л. ст.бухгалтер Сливакова Л.А.

Наименование изделия	Единицы измерения	Отпущено кол-во блюд					Возврат	Всего блюд	по учетным ценам		по ценам продажи	
		10ч	12ч	13ч	15ч	17ч			цена	сумма	цена	сумма
Салат из св. овощей	порция	20	30	20	40				11,81р.			
Щи из св. капусты	порция	30	40	30	50	40			19,25р.			
Крокеты картофельные	порция	20	10		20	10			12,16р.			
Рыба жаренная	порция	40	50	40	30	30	10		15,35р.			
Картофель жаренный	порция	20	40		30	10			9,28р.			
Оладьи со сметаной	порция	15	25	20		40	10		10,50р.			
Чай с лимоном	штук	60	50	30	50	40			5,00р.			
<b>Итого:</b>												

Наценка 56%

Роспись получившего \_\_\_\_\_ Роспись сдавшего \_\_\_\_\_

Всего за день \_\_\_\_\_ натуральных единиц \_\_\_\_\_

Отпустил \_\_\_\_\_ Принял \_\_\_\_\_ Проверил \_\_\_\_\_

6. Сохраните файл в свою папку с именем Заборный\_лист\_Фамилия.

Задание 2. Использование MS Excel для решения профессиональных задач.

1. Открыть редактор Microsoft Excel.

2. Создайте таблицу «Калькуляционная карта».

3. В таблице введите формулы для расчета в столбце СУММА, строках СЕБЕСТОИМОСТЬ ПРОДУКТОВ НА 100 БЛЮД, СТОИМОСТЬ ОДНОГО БЛЮДА, НАЦЕНКА, ПРОДАЖНАЯ ЦЕНА ОДНОГО БЛЮДА.

Организация: ресторан "Континенталь"

Салат из свежих огурцов и помидоров

наименование блюда

коды	
форма по ОКУД	315008
по ОКПО	44702981
дата составления	

**Калькуляционная карта № 6**

№	Наименование продукта	№ 1			№ 2			№ 3		
		дата 2.11.2014			дата 3.11.2014			дата 4.11.2014		
		норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
1	Помидоры свежие	120	60,00р.		120	55,00р.		120	40,00р.	
2	огурцы свежие	80	20,00р.		80	80,00р.		80	43,00р.	
3	лук зеленый	30	71,50р.		30	100,00р.		30	85,00р.	
4	сметана или заправка	70	180,00р.		70	150,00р.		70	180,00р.	
5	выход	250			250			250		
Себестоимость продуктов на 100 блюд										
Стоимость одного блюда										
Наценка 56%										
Продажная цена одного блюда										

Калькулятор

*Петров П.П.*

Утверждаю: директор *Иванов И.И.*

4. Сохраните файл в свою папку с именем Калькуляц\_карта\_Фамилия.

Задание 3. Использование MS Excel для решения профессиональных задач.

1. Открыть редактор Microsoft Excel.

2. Создайте таблицу «Расчет потери сырья».

3. Введите формулу для расчета в столбец ПРОЦЕНТ ОТХОДОВ.

### Расчет потери сырья

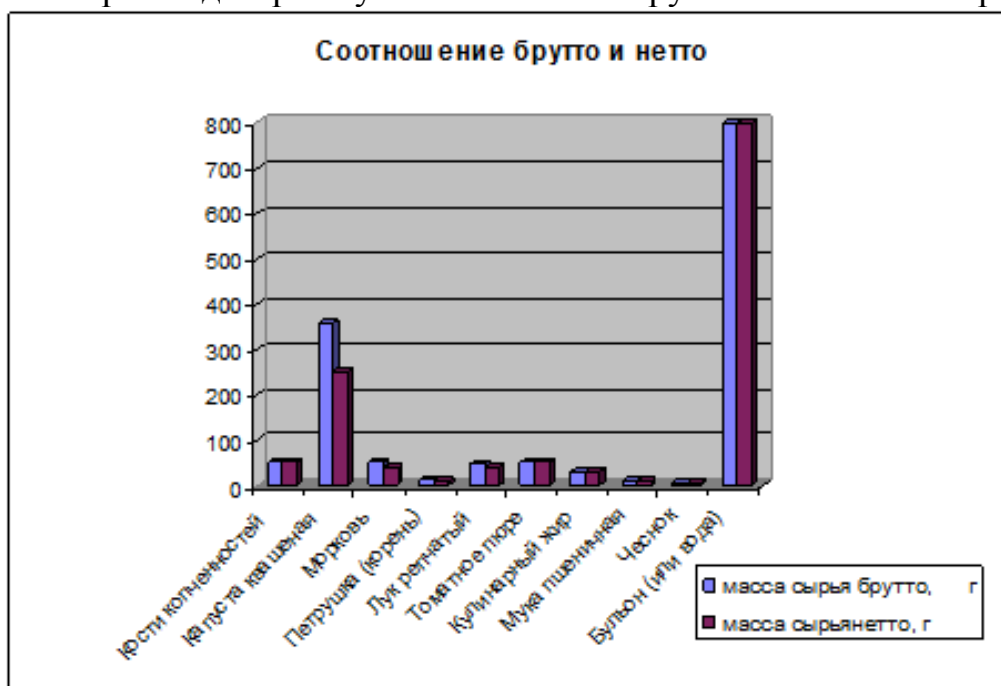
Рецептура № 96 Щи суточные

Наименование сырья	масса сырья брутто, г	масса сырья нетто, г	Процент отходов
Кости копченостей	50	50	
Капуста квашеная	357	250	
Морковь	50	40	
Петрушка (корень)	13	10	
Лук репчатый	48	40	
Томатное пюре	50	50	
Кулинарный жир	30	30	
Мука пшеничная	10	10	
Чеснок	4	3	
Бульон (или вода)	800	800	

**Выход**

**1000**

4. Постройте диаграмму «Соотношение брутто и нетто» по образцу.



5. Сохраните файл в свою папку с именем Расход\_Фамилия.

Задание 4. Создание форм в MS Access.

1. Открыть базу данных Кафе\_Фамилия.
2. С помощью мастера форм создать следующие формы:

02\_Список\_блюдо

## Калькуляционная карточка

Номер рецептуры: 41    Наименование блюда: Масло сливочное    Выход блюда, г: 20    Меню:

Себестоимость: 16 тнг    Цена: 25 тнг    Вид блюда: Холодные закуски

Код продукта	Норма, г	Цена
Масло сливочное	20	16
		0

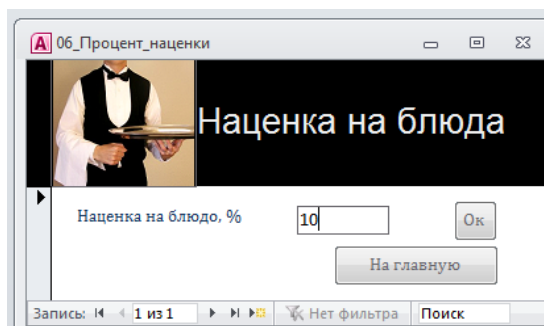
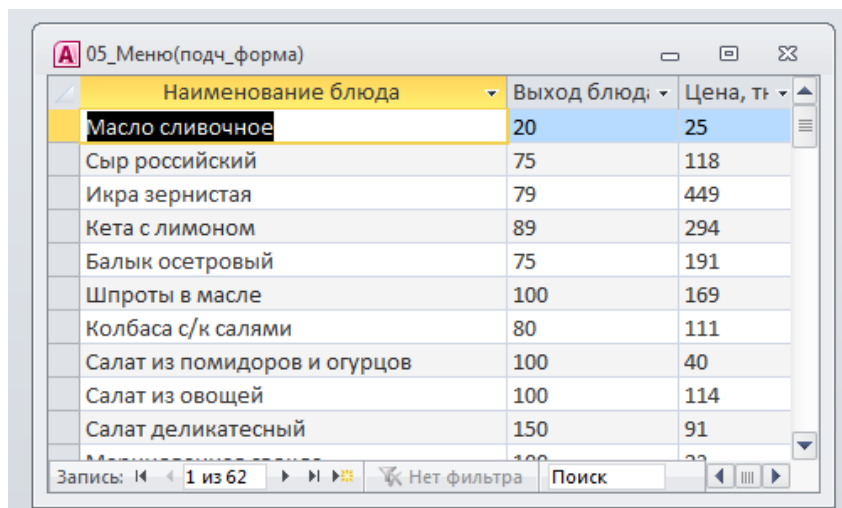
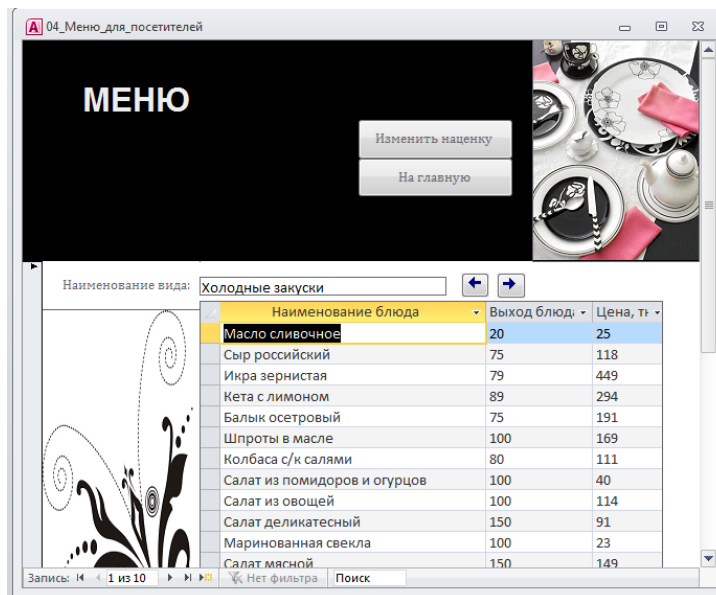
Добавитель:     Добавить блюдо    Форма для печати    На главную

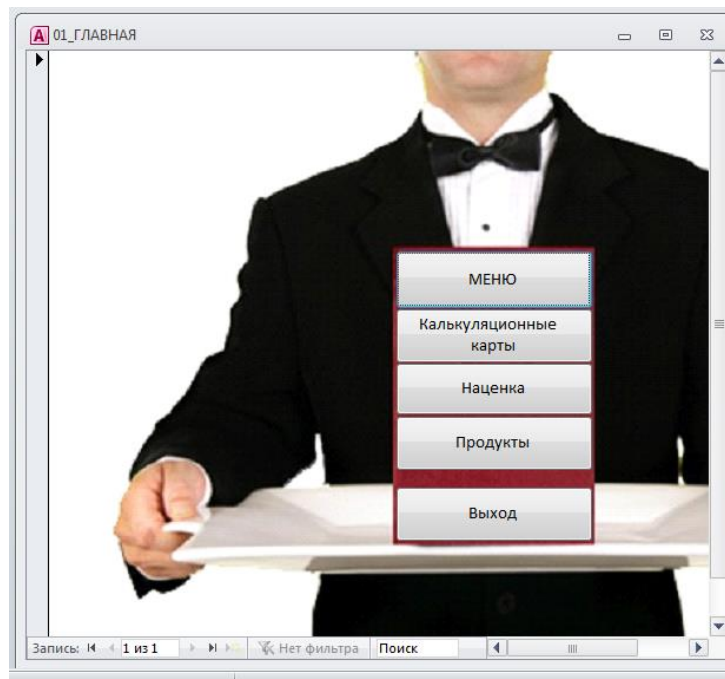
Запись: 1 из 99    Нет фильтра    Поиск

03\_Состав\_блюда(подч\_форма)

Код продукта	Норма, г	Цена
Икра зернистая	51	270
Лук зеленый	19	2
Лук зеленый	12,5	2
Лук зеленый	38	5
Лимон	10	4
Лимон	81	34
Лимон	16	7
Лимон	16	7
Лимон	5,5	2
Лимон	4	2
Лимон	4,5	2
Лимон	8	3
Лимон	8	3
Лимон	8	3
Лимон	8	3
Грибы маринованные	34,2	29
Фасоль стручковая консервированная	16,7	6
Фасоль стручковая консервированная	17	6

Запись: 1 из 596    Нет фильтра    Поиск





Задание 5. Создание отчетов в MS Access.

1. Открыть базу данных Кафе\_Фамилия.
2. Создать отчет, содержащий калькуляционную карту для каждого блюда:

## Калькуляционная карточка № 41

Дата утверждения 7 декабря 2015 г.

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Себестоимость	Цена
41	Масло сливочное	20	16	25

Состав:	Код продукта	Наименование продукта	Норма, г	Цена
	1050	Масло сливочное	20	16

Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд 1560

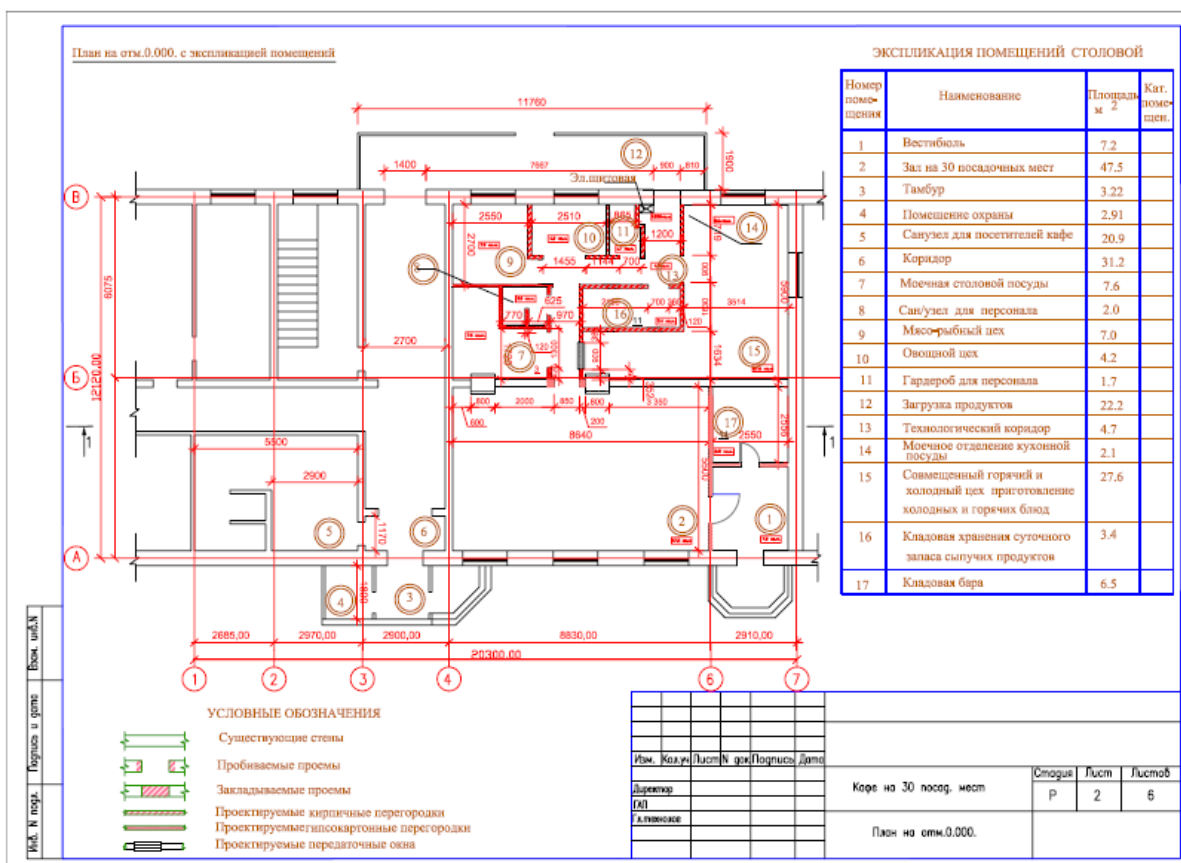
Заведующий производством  
Калькуляцию составил  
УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель организации

Подпись


Дата утверждения 7 декабря 2015 г.

Задание 6. Создание типовых проектов.

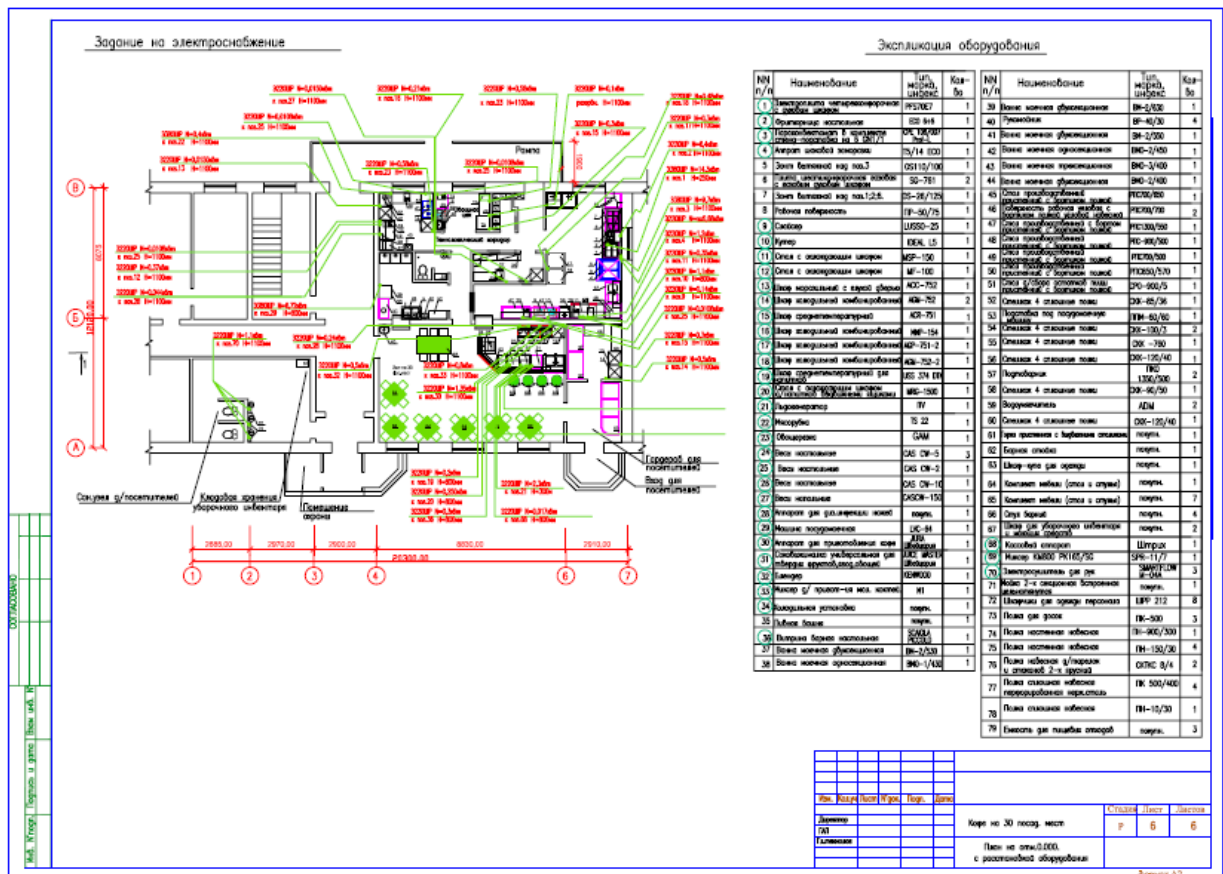
Используя программу AutoCad, создайте план кафе на 30 посадочных мест с экспликацией помещений.



Задание 7. Создание типовых проектов.

Используя программу AutoCad, создайте план кафе на 30 посадочных мест с расстановкой оборудования.





### 3. ЗАДАНИЯ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

Задание 1.

Составить расчетное меню для молочного кафе на 48 мест (летне-осенний период).

Расчет результатов свести в табл. 1.

Таблица 1 - План-меню проектируемого предприятия

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций, шт.
1	Фирменные блюда		
	Холодные блюда и закуски		
	Первые блюда		
	Вторые горячие блюда		
	Сладкие блюда		
	Горячие напитки		
	Холодные напитки		
	Мучные кондитерские изделия		

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций, шт.
	Конфеты, печенье, фрукты		

### Задание 3.

Составить сводную продуктовую ведомость на основе данных из Задания 2.

Расчет результатов свести в табл. 2.

Таблица 2 - Сводная продуктовая ведомость

Сырье, полуфабрикаты, кулинарные изделия	Количество, кг	Нормативно-техническая документация

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ТВОРЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

по дисциплине «Информационные технологии в проектной деятельности  
предприятий общественного питания»

Задание: Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания в составе кафе-кондитерской на определенное количество мест (количество мест выбирается по вариантам).

Варианты:

- 1) 50 мест;
- 2) 100 мест;
- 3) 75 мест;
- 4) 30 мест;
- 5) 45 мест;
- 6) 25 мест;
- 7) 60 мест;
- 8) 80 мест;
- 9) 90 мест;
- 10) 55 мест.

Рекомендации к выполнению задания:

При выполнении задания следует учитывать требования, предъявляемые к составлению меню различных типов предприятий общественного питания [1]. Оформляя меню, необходимо указывать номер рецептуры, наименование блюд в строгом соответствии со Сборником рецептур, выход готового блюда.

Справочный материал, необходимый для составления расчетного меню (примерные графики загрузки залов предприятия общественного питания, коэффициенты потребления блюд, соотношение различных групп блюд по ассортименту, примерные нормы потребления напитков, хлеба и кондитерских изделий), следует брать в приложениях 2 – 6 [2; 3; 4].

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

по дисциплине «Информационные технологии в проектной деятельности  
предприятий общественного питания»

1. Принцип размещения общедоступных предприятий общественного питания.
2. Основные типы заготовочных предприятий общественного питания.
3. Определение количества потребителя и количества блюд на предприятиях общественного питания.
4. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учебных заведениях.
5. Цель и основные направления реконструкции предприятия общественного питания.
6. Порядок расчета и подбора тары для хранения сырья и полуфабрикатов. Подбор функциональных емкостей.
7. Составление производственной программы заготовочных предприятий, доготовочных, отдельных цехов. Порядок составления.
8. Методы расчета сырья в заготовочных и доготовочных предприятиях общественного питания.
9. Состав помещений административно-бытовой группы, помещений для посетителей и др. в зависимости от типа предприятий общественного питания. Требования к планировке этих помещений.
10. Методы расчета численности работников различных цехов, раздачи, зала на предприятиях общественного питания.
11. Порядок определения общей, компоновочной и полезной площадей на предприятиях общественного питания.
12. Требования к проектированию и расстановке оборудования в цехах, зале на предприятиях общественного питания.
13. Требования к проектированию и размещению раздач при самообслуживании и обслуживании официантами.
14. Порядок составления графиков реализации готовых блюд по часам работы залов, отпуска обедов на дом и в магазин кулинарии.
15. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха, кулинарного цеха. Требования к планировке.

16. Состав помещений складской группы помещений в предприятиях с полным производственным циклом. Требования, предъявляемые к планировке складских помещений.

17. Состав помещений складской группы помещений в предприятиях с неполным производственным циклом. Требования, предъявляемые к планировке складских помещений.

18. Проектирование магазинов кулинарии. Состав помещений.

19. Функциональная структура дготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом.

20. Производственная программа предприятий общественного питания. Последовательность составления.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

## **2. Материалы для проведения текущей аттестации Текущая аттестация 1**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

### **КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №1**

по дисциплине «Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания»

1. Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания – это ...

- а) технологический процесс
- б) технологическая карта на продукцию общественного питания
- в) технология производства продукции общественного питания

2. Технологическая операция – это ...

- а) технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству продукции
- б) отдельная часть технологического процесса
- в) технические средства для реализации технологического процесса

3. Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания – это ...

- а) операционный контроль
- б) входной контроль
- в) приемочный контроль

4. Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции – это ...

- а) операционный контроль
- б) входной контроль
- в) приемочный контроль

5. Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации – это ...

- а) операционный контроль
- б) входной контроль
- в) приемочный контроль

6. Принципы организации обслуживания в общественном питании:

- а) удовлетворение потребностей населения в продукции и услугах
- б) создание комфортных условий в торговых залах
- в) отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей
- г) рост рентабельности работы предприятий общественного питания за счет внедрения новых видов продукции и услуг
- д) соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка

7. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

8. Предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет



- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

9. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

10. Предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

11. Предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе

- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

12. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

13. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

14. Предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки – это:

- а) ресторан
- б) бар

- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

15. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары – это:

- а) ресторан
- б) бар
- в) кафе
- г) столовая
- д) закусочная
- е) предприятие быстрого обслуживания
- ж) буфет
- з) кафетерий
- и) кофейня
- к) магазин кулинарии

**Критерии оценки:**

Студент аттестован, если правильно ответил более чем на 10 вопросов.

## Текущая аттестация 2

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2

по дисциплине «Информационные технологии в проектной деятельности  
предприятий общественного питания»

1. Центральным звеном любой автоматизированной информационной системы является:
  - а) компьютер
  - б) автоматизированное рабочее место (АРМ)
  - в) рабочее место, оснащенное компьютером
  
2. Электронное программно-техническое устройство для приема к оплате пластиковых карт, которое может принимать карты с чипом, магнитной полосой и бесконтактные карты - это:
  - а) POS – терминал
  - б) контрольно-кассовая машина
  - в) кассовый аппарат
  
3. Программы «1С:Предприятие 8. Ресторан», «1С-Рарус: Управление рестораном» можно отнести к ...
  - а) системному программному обеспечению
  - б) специализированному программному обеспечению
  - в) прикладному программному обеспечению
  
4. Программа Microsoft Word относится к...
  - а) базовому программному обеспечению
  - б) прикладному программному обеспечению
  - в) инструментальному программному обеспечению
  - г) сервисному программному обеспечению
  
5. Пакеты офисных программ относятся к \_\_\_\_\_ программному обеспечению. Заполните пропуск.
  - а) прикладному
  - б) инструментальному
  - в) сервисному
  - г) системному

6. К СУБД относится:

- а) MS Excel
- б) MS Access
- в) MS Equation

7. Программа MS Excel является...

- а) табличным процессором
- б) генератором таблиц баз данных
- в) программой для построения графиков

8. Законченное рабочее место кассира включающее системный блок ПК, фискальный регистратор, POS-монитор кассира, денежный ящик, программируемую клавиатуру, карт ридер (card reader) и дисплей покупателя, называется...

- а) POS – терминал
- б) POS – система
- в) контрольно-кассовый аппарат

9. Автоматизированная система управления рестораном – это совокупность взаимосвязанных программных средств, обеспечивающих ...

- а) оптимизацию процессов закупки продуктов и их хранения
- б) контроль оборота денежных средств
- в) автоматизацию всех функций по управлению рестораном

10. Отчет в Access можно создавать на основе...

- а) только формы
- б) таблицы или запроса
- в) только запроса
- г) только таблицы

11. Формы нужны ...

- а) для хранения информации
- б) для извлечения информации из таблиц
- в) для заполнения и редактирования таблиц

12. Ключевым параметром для идентификации гостя в приложении «Виртуальная карта» системы R-Keerreg является ....

- а) номер мобильного телефона
- б) номер банковской карты
- в) номер паспорта

13. Автоматизированное рабочее место – это...

- а) место, за которым работает специалист
- б) место, укомплектованное компьютером и офисной техникой

- в) место, где есть все необходимая методическое обеспечение
- г) все ответы верны

14. Основным ресурсом для информационной технологии является...

- а) первичная информация
- б) вторичная информация
- в) результатная информация

15. Основным результатом использования информационной технологии является...

- а) первичная информация
- б) вторичная информация
- в) результатная информация

**Критерии оценки:**

Студент аттестован, если правильно ответил более чем на 10 вопросов.