

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
приложение к рабочей программе  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

*Информационные технологии в общественном питании*

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

Профиль подготовки : **«Технология продукции и организация  
ресторанного бизнеса»**

Квалификация (степень) выпускника :

**бакалавр** Форма обучения - **заочная**

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• систему понятий информационных технологий ;</li> <li>• основные методы поиска, сбора, обработки и анализа информации; особенности системного подхода при решении задач;</li> </ul>	2	занятия лекционного и лабораторного типа	круглый стол, тест для проведения входного контроля
		<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выделять и обрабатывать информацию, необходимую для решения поставленных задач; критически анализировать и систематизировать информацию; уметь грамотно, логично и аргументированно формировать свои суждения и давать оценки; использовать системный подход при решении поставленных задач.</li> </ul>	2	занятия лекционного и лабораторного типа	отчет по лабораторной работе, доклад, тест, зачет

		<p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применением специализированных прикладных программных средств обработки данных для решения производственных задач в общественном питании.</li> </ul>	2	занятия лекционного и лабораторного типа	контрольная работа, творческий проект, отчет по лабораторной работе, зачет
ОПК-1	Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные принципы обработки данных в профессиональной деятельности;</li> </ul>	5	занятия лекционного и лабораторного типа	отчет по лабораторной работе, реферат, зачет
		<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять обоснованный выбор информационных технологий для сбора, обработки, анализа данных для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>• использовать электронные ресурсы, в том числе электронные справочные системы;</li> </ul>	5	занятия лекционного и лабораторного типа	контрольная работа, круглый стол, отчет по лабораторной работе, зачет
		<p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• программно-техническими средствами, используемыми для сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач.</li> </ul>	5	занятия лекционного и лабораторного типа	отчет по лабораторной работе, реферат, зачет

Компетенция ОПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Информатика, Компьютерная обработка информации в общественном питании, Профессиональные компьютерные программы и демонстрируется в ходе Защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Компетенция ПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин : Компьютерная обработка информации в общественном питании, Профессиональные компьютерные программы и демонстрируется в ходе Преддипломной практики , Технологической практики, Защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест для проведения входного контроля	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Тестовые задания для входного контроля.
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Комплект контрольных заданий по вариантам
3	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющих стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
6	Лабораторная работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения работ
7	Творческий проект	Индивидуальная или коллективная работа обучающихся, предусматривающая создание готового проекта (реферат, доклад и презентация), содержащего новизну.	Темы творческих проектов
8	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой тестовый ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень тестовых вопросов

**Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:**

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции и (или ее части)	Оценочные средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				вид	количество
1	Раздел 1. Офисное прикладное программное обеспечение	УК-1, ОПК-1	42	Тест для проведения входного контроля.	1
				Лабораторные работы	3
				Творческий проект	1
				Круглый стол	1
2	Раздел 2. Обработка данных в электронных таблицах и мультимедийные технологии	УК-1, ОПК-1		Лабораторные работы	2
				Тест	
				Контрольная работа	1
3	Раздел 3. Базы данных.	УК-1, ОПК-1		Лабораторные работы	3
				Контрольная работа	1
				Круглый стол	1
4	Раздел 4. Специализированное программное обеспечение для предприятий общественного питания	УК-1, ОПК-1		Лабораторные работы	3
				Творческий проект	1
				Реферат	1

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
<b>ОПК-1</b> способность 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	<b>Знает:</b> систему понятий информационных технологий ; основные принципы обработки данных в профессиональной деятельности.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильно формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем информационных технологий, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> использовать основные функциональные возможности сетевых технологий; формировать с использованием современных информационных технологий базы данных и их	Не умеет использовать методы и приемы информационных технологий, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет	В целом успешное, но не системное умение применять методы и приемы информационных технологий	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять методы и приемы информационных технологий	Сформированное умение применять методы и приемы информационных технологий



	модифицировать; осуществлять поиск информации с помощью сети Интернет.	самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.			
	<b>Владеет:</b> техническими средствами ЭВМ; основными технологиями текстовых, табличных редакторов, баз данных и мультимедийными технологиями	Обучающийся не владеет понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	В целом успешное, но не системное владение понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами	Успешное и системное владение понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием	<b>Знает:</b> методы аналитической обработки данных на основе специализированных прикладных программных средств; программно-технологические и	Обучающийся не знает основные принципы обработки данных в профессиональной деятельности, методы аналитической обработки данных на основе	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем информационных технологий, глубоко и прочно усвоил программный материал,

<p>прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>производственные средства обработки данных, в том числе сетевые; В/01.6 управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Д/01.6 планирование процессов основного производства организации питания.</p>	<p>специализированных прикладных программных средств, программно-технологических и производственных средств обработки данных, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p>		<p>исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p><b>Умеет:</b> использовать основные функциональные возможности специализированных прикладных программных средств обработки данных; осуществлять обоснованный выбор инструментальных средств информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>Не умеет использовать основные функциональные возможности специализированных прикладных программных средств обработки данных; не может осуществлять обоснованный выбор инструментальных средств информационных технологий для решения профессиональных задач, допускает</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение применять методы и приемы информационных технологий</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять методы и приемы информационных технологий</p>	<p>Сформированное умение применять методы и приемы информационных технологий</p>

		существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.			
	<b>Владеет:</b> применением специализированных прикладных программных средств обработки данных для решения производственных задач в общественном питании.	Обучающийся не владеет понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами, не владеет применением специализированных прикладных программных средств обработки данных для решения производственных задач в общественном питании.	В целом успешное, но не системное владение понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами	Успешное и системное владение понятийным аппаратом информационных технологий и важнейшими терминами, умение применять специализированные программные средства обработки данных для решения производственных задач в общественном питании.

### 3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Тестовые задания для проведения входного контроля

. Дан фрагмент электронной таблицы

	А	В	С
1	№ п/п	ФИО	Рейтинг
2	1	Фролов	8
3	2	Тихонов	6
4	3	Басов	10
5	4	Петров	5
6	5	Алексеев	6

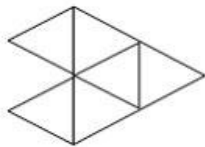
Следующая таблица

	А	В	С
1	№ п/п	ФИО	Рейтинг
2	1	Басов	10
3	2	Фролов	8
4	3	Алексеев	6
5	4	Тихонов	6
6	5	Петров	5

получена из исходной путем сортировки ...

- 1) по столбцу А
- 2) сначала по столбцу С, затем по столбцу В
- 3) сначала по столбцу В, затем по столбцу С
- 4) последовательно по столбцам А, В, С

2. Для создания следующей фигуры с помощью векторного графического редактора минимальное количество треугольников равно ...



- 1) 5
- 2) 3
- 3) 6
- 4) 4

3. По реализации интерфейса пользователя операционные системы разделяются на ...

- 1) общие и частные
- 2) однозадачные и многозадачные
- 3) графические и неграфические
- 4) однопользовательские и многопользовательские

4. Служебные (сервисные) программы предназначены для ...

- 1) согласования работы внешних устройств и компьютера
- 2) автоматизации проектно-конструкторских работ
- 3) выполнения ввода, редактирования и форматирования текстов
- 4) диагностики состояния и настройки вычислительной системы

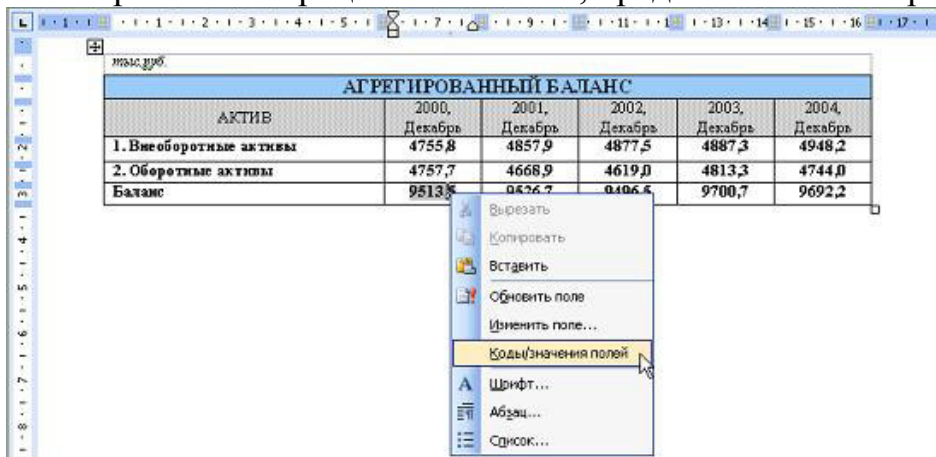
5. В некоторой папке содержатся файлы.



После проведения сортировки по типу последним окажется файл ...

- 1) primer6.ppt
- 2) primer3.pas
- 3) primer1.pptx
- 4) primer2.pdf

6. Завершение операции в MS Word, представленной на рисунке, приводит к ...



- 1) переводу полученного значения из десятичной системы счисления в двоичную
- 2) обновлению результатов вычислений после изменения данных
- 3) вводу кода для защиты ячейки от изменения данных
- 4) отображению формулы в ячейке таблицы

7. Дан фрагмент электронной таблицы. После выполнения сортировки по возрастанию сначала по столбцу Страна, затем по столбцу Программист

строки расположатся в порядке ...

	A	B	C	D
	Программист	Страна	Язык программирования	Год создания
1				
2	Грейс Хоппер	США	COBOL	1959
3	Джим Бэкус	США	FORTRAN	1957
4	Джон Кемени	Венгрия	BASIC	1964
5	Деннис Ричи	США	C	1973
6	Никлаус Вирт	Швейцария	PASCAL	1971
7	Бьорн Стауструп	Дания	C++	1985
8	Джеймс Гослинг	Канада	JAVA	1995

- 1) 4, 7, 8, 3, 5, 2, 6                      3) 4, 7, 8, 2, 5, 3, 6  
2) 4, 7, 8, 2, 3, 5, 6                      4) 7, 2, 5, 8, 3, 4, 6

8. Прикладной программой является ...

- 1) антивирус Касперского            3) AdobePhotoshop  
2) Borland Delphi                      4) драйвер управления монитором

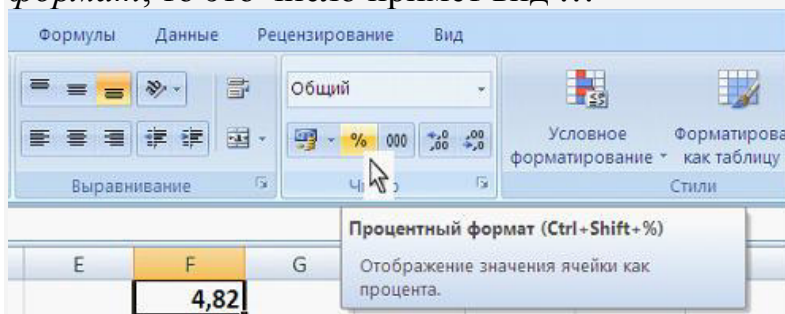
9. Совокупность средств операционной системы, обеспечивающих взаимодействие устройств и программ в рамках вычислительной системы, – это...

- 1) графический интерфейс            3) пользовательский интерфейс  
2) аппаратно-                              4) драйвер  
программный интерфейс

10. Операционной системой является ...

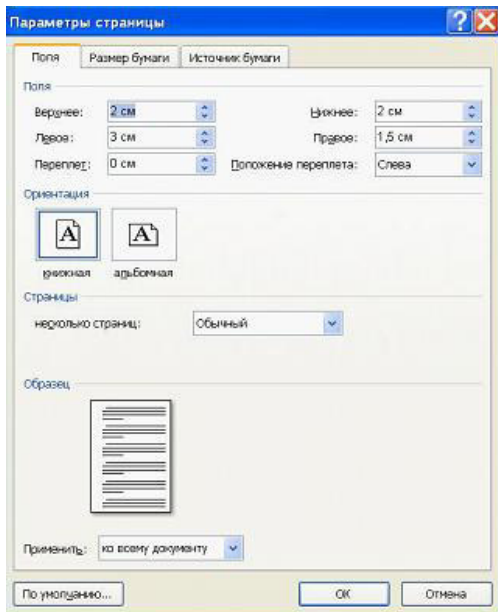
- 1) Far Manager                              3) Norton Commander  
2) LINUX                                      4) TCP/IP

11. В ячейку F1 введено число 4,82. Если нажать на кнопку *Процентный формат*, то это число примет вид ...



- 1) 482    3) 4,82%  
2) 482,00%                                  4) 482%

12. При работе с текстовым документом в MS Word диалоговое окно «Параметры страницы» доступно ...



- 1) только после окончательного редактирования документа
- 2) в любое время
- 3) только перед распечаткой документа
- 4) только перед набором текста

**13. Программы, записанные на языках программирования имеют расширения имени ...**

- 1) \*.rar, \*.zip, \*.arj
- 2) \*.exe, \*.com, \*.bat
- 3) \*.bmp, \*.jpg, \*.pcx
- 4) \*.pas, \*.bas, \*.for

**14. Дан фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул. Результат вычислений в ячейке A9 равен**

	A
1	12
2	-2
3	2,22
4	0
5	
6	3
7	0
8	2
9	=СЧЁТ(A1:A8;A6:A8)

- 1) 7
- 2) 17,22
- 3) 10
- 4) 11

**15. Операционные системы подразделяются на ... Укажите не менее 2-х вариантов ответов.**

- 1) однозадачные и многозадачные
- 2) общие и частные
- 3) графические и неграфические
- 4) базовые и второстепенные

**16. Адрес какой ячейки является относительным?**

- 1) 18:Y
- 3) K\$27

2) \$A3 4) S12

17. В каком адресе НЕ может меняться имя столбца при копировании?

1) 13S 3) H24  
2) Z\$9 4) \$\$35

18. Размер одного кластера диска 1024 байт. На диск записаны файлы размером 2750 байт и 324 Кб. Оба файла займут на диске \_\_\_\_\_ кластеров(-а).

1) 326,7 3) 324  
2) 327 4) 3

19. Программы-архиваторы не предназначены для ...

Укажите не менее двух вариантов ответа

- 1) добавления новых файлов в уже имеющийся архив
- 2) установки паролей на создаваемые архивные файлы
- 3) выявления устаревших файлов перед упаковкой в архив
- 4) проверки файлов на наличие ошибок перед упаковкой в архив

20. Конвейерной обработке данных наиболее соответствует архитектура ЭВМ ...

- 1) SISD - один поток команд, один поток данных
- 2) MISD - множественный поток команд и одиночный поток данных
- 3) SIMD - одиночный поток команд и множественный поток данных
- 4) MIMD - множественный поток команд, множественный поток данных

21. Характеристика качества информации, заключающаяся в достаточности данных для принятия решений, – это ...

- 1) репрезентативность
- 2) актуальность
- 3) доступность
- 4) полнота
- 5)

22. Перемещаясь из одной папки в другую, пользователь последовательно посетил папки **DOC**, **USER**, **SCHOOL**, **D:\**, **LETTER**, **INBOX**. При каждом перемещении пользователь либо спускался в папку на уровень ниже, либо поднимался на уровень выше. Укажите полное имя папки, из которой начал перемещение пользователь.

- 1) D:\DOC\USER\SCHOOL
- 2) D:\DOC
- 3) D:\LETTER\INBOX
- 4) D:\SCHOOL\USER\DOC
- 5)

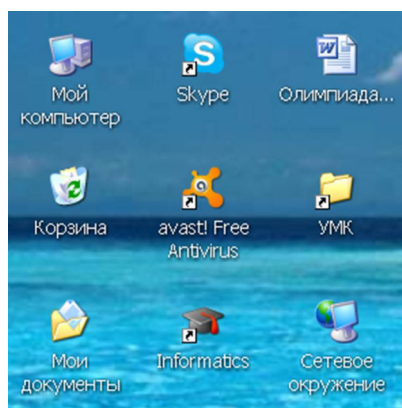
23. Моделирование – это ...

- 1) аналог какого-либо объекта, процесса или явления, используемый в качестве заменителя оригинала
- 2) отвлечение от ряда несущественных для данного исследования свойств и отношений изучаемого явления с одновременным выделением интересующих нас свойств и отношений



- 3) расчленение целостного предмета на составные части (стороны, признаки, свойства) с целью их всестороннего изучения
- 4) изучение оригинала путём создания и исследования его копии, замещающей оригинал с определенных сторон, интересующих исследователя

**24. На приведенном фрагменте Рабочего стола ОС Windows папками являются ...**



*Укажите не менее двух вариантов ответа*

- 1) Сетевое окружение
- 2) Informatics
- 3) УМК
- 4) Мой компьютер
- 5) Олимпиада

---

**3.2. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения курса)**

1. Характеристика базовых информационных процессов.
2. Информационная технология и требования, предъявляемые к ней.
3. Этапы информационной технологии.
4. Характеристика современной ИТ, ее основные принципы и приемы.
5. Понятие и виды текстовых редакторов.
6. Электронный офис MS Office (состав, назначение).
7. Технологии текстового редактора.
8. Объекты форматирования ТП Word и их параметры.
9. Создание, редактирование и форматирование таблиц в ТП Word.
10. Общие сведения о табличном редакторе Microsoft Excel (назначение, понятие ячейки и её параметры)..
11. Технологии табличного редактора.
12. Типы и форматы данных в электронных таблицах. Работа с формулами и функциями в Microsoft Excel.
13. ТП Excel: возможности, структура окна приложения, операции над листами.

14. Основные операции над ячейками в ТП Excel.
15. Форматирование данных в ТП Excel.
16. Выполнение расчетов в ТП Excel (построение формул, мастер функций).
17. Сортировка данных.
18. Отбор записей из списка с помощью автофильтра, с помощью расширенного фильтра.
19. Составляющие мультимедийных приложений.
20. Понятие и виды баз данных. Понятие и виды систем управления базами данных (СУБД).
21. Основные типы объектов СУБД.
22. Структура таблицы базы данных. Типы данных базы данных.
23. Общие сведения о СУБД Microsoft Access.
24. Основные этапы разработки реляционной базы данных. Связи между таблицами.

### **3.3 Вопросы и задания для обучающихся по очной форме обучения к лабораторным занятиям и самостоятельной работе:**

**Тема 1.** Информационная технология и требования, предъявляемые к ней. Характеристика базовых информационных процессов.

- 1.1. Информационная технология; требования, предъявляемые к ней.
- 1.2. Этапы информационной технологии. Характеристика современной ИТ, ее основные принципы и приемы.
- 1.3. Стратегии внедрения современной ИТ.
- 1.4. Модель функционирования информационной технологии. Конфигурация информационной технологии: источники информации, базовые операции, базовые процессы, базовые компоненты, данные, программно-аппаратные средства, предметная деятельность, результат.
- 1.5. Характеристика базовых информационных процессов.

#### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Фазы эволюции информационной технологии.
3. Показать роль информационных технологий в развитии современного общества.
4. Приведите примеры информационных процессов и систем в деятельности человека, живой природе, обществе и технике.
5. Составьте перечень основных понятий по теме
6. Извлечение и транспортирование информации.
7. Обработка, хранение, представление информации

**Тема 2.** Электронный офис

- 2.1. Понятие электронного офиса. Общие принципы работы программных продуктов MS Office.
- 2.2. Виды и назначение текстовых редакторов. Текстовый редактор MS Word.

2.3. Основные объекты текстового документа. Технологии текстового редактора.

2.4. Понятие текстового редактора. Параметры страницы. Параметры абзаца. Параметры шрифта.

***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Виды текстовых редакторов их классификация
3. Перечислите наиболее популярные текстовые процессоры.
4. Настройки Ms Word; возможности Ms Word.

**Тема 3. Средства автоматизации в MS Word**

- 3.1. Принципы автоматизации в MS Word
- 3.2. Создание сносок. Контекстный поиск и замена.
- 3.3. Использование автотекста.
- 3.4. Проверка грамматики и орфографии в документе.

***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Автоматическая нумерация страниц.
3. Расстановка колонтитулов.

**Тема 4. Создание комплексных текстовых документов**

- 4.1. Создание таблиц и основные операции над ними.
- 4.2. Вычисления в таблицах.
- 4.3. Запись формул в документе.
- 4.4. Построение диаграмм в документе.
- 4.5. Редактирование и создание стилей.
- 4.6. Создание файлов-шаблонов. Редактирование структуры

***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Построение графических объектов в документе.
3. Создание файлов-документов на основе шаблонов.

**Тема 5. Основы работы в MS Excel**

- 5.1. Последовательность создания электронной таблицы. Форматирование числовых данных.
- 5.2. Основные операции над ячейками и листами электронной таблицы.
- 5.3. Категории функций. Работа с мастером функций.
- 5.4. Относительная и абсолютная адресация. Копирование формул.
- 5.5. Понятие диаграммы. Тип диаграмм. Основные элементы диаграммы, порядок ее построения с помощью мастера диаграмм.

***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Виды электронных таблиц; история развития табличных процессоров
3. Отличия, достоинства и недостатки Ms Excel и OpenOffice.org Calc.
4. Изменение ширины столбца (строки). Вставка и удаление строк и столбцов.
5. Выравнивание числовых и текстовых данных. Оформление электронной таблицы

## **Тема 6.** Статистическая обработка данных в MS Excel

- 6.1. Списки. Представление электронной таблицы в виде списка.
- 6.2. Ввод, просмотр и редактирование списка с использованием формы данных. Сортировка данных. Поиск данных с использованием формы данных.
- 6.3. Отбор записей из списка с помощью расширенного фильтра.
- 6.4. Возможности Excel по проведению статистического анализа данных. Применение дополнения «Пакет анализа» для статистической обработки данных.

### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Отбор записей из списка с помощью автофильтра
3. Работа со статистическими функциями с применением Мастера функций.

## **Тема 7.** Основы работы в MS Power Point

- 7.1. Режимы работы программы.
- 7.2. Создание слайдов и презентаций.
- 7.3. Стили. Форматирование слайдов.
- 7.4. Модификация и настройка презентаций.

### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Основные сведения о мультимедийных технологиях
3. Редактирование компьютерных презентаций
4. Как добавить в презентацию объекты из других приложений
5. Как добавить эффекты анимации в презентацию

## **Тема 8.** Базы данных

- 8.1. Виды и назначение баз данных.
- 8.2. Системы управления базами данных
- 8.3. Концептуальные понятия системного хранения данных.
- 8.4. Технология разработки баз данных.

### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Основные функции СУБД
3. Преимущества использования баз данных
4. Характеристика реляционной модели данных
5. Создание таблиц базы данных

### **Тема 9. СУБД MS Access**

- 9.1. Объекты СУБД MS Access.
- 9.2. Построение таблиц, изменение их структуры. Установка связей между таблицами.
- 9.3. Назначение и типы запросов. Создание запросов на выборку, параметрических, итоговых, перекрестных, вычисляющих.
- 9.4. Назначение и способы создания форм и отчетов. Структура отчета

### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Основные объекты СУБД Access
3. Поиск, сортировка и фильтрация записей

### **Тема 10. 1С Предприятие. Общепит**

- 10.1. Функциональные возможности 1С: Предприятие. Общепит.
- 10.2. Подсистемы и объекты программы
- 10.3. Автоматизация рабочих мест сотрудников предприятия при внедрении 1С: Общепит.
- 10.3. Основные производственные и складские операции

### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Перечислите функциональные возможности 1С: Предприятие. Общепит
3. Перечислите основные хозяйственные операции, связанные со складским учетом.
4. Какие типы цен используются в программном продукте 1С: Предприятие. Общепит
5. Какие инновационные технологические решения используются по организации эффективной работы ресторана?
6. Как проводится складской и производственный учет?

### **Тема 11. R- keeper**

- 11.1. Технологии, поддерживаемые системой.
- 11.2. Категории блюд. Структура меню.
- 11.3. Генератор отчетов

### ***Вопросы и задания для самостоятельной работы***

1. Составьте перечень основных понятий по теме
2. Какая структура у меню.

3. Какие виды чеков используются в системе?
4. Поясните технологию работы в ресторане с использованием системы R-Keeper.
5. Поясните технологию работы в ресторанах быстрого обслуживания с использованием системы R-Keeper

### 3.4. Комплект заданий для контрольных работ

#### Контрольная работа №1

##### *Требования к контрольной работе*

В задаче нужно построить и рассчитать электронную таблицу с использованием табличного процессора Microsoft Excel.

Задание 1. Рассчитать структуру основных фондов предприятия общественного питания, используя данные таблицы 1

Таблица 1 - Структура основных фондов предприятия общественного питания

Показатель	Сумма, тыс. руб.			Структура, %		
	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2013 г.	2014 г.	2015 г.
Здания	8496	8549	8533			
Машины, оборудование	2395	2386	2398			
Инструмент, производственный и хозяйственный	907	865	560			
Итого				100,0	100,0	100,0

Задание 2. Рассчитать план потребности предприятия в сырье и товарах и товарооборот, млн. руб, опираясь на данные табл.2

Таблица 2 - Сводный план потребности предприятия в сырье и товарах

Наименование	Потребность (расход) продуктов, кг, для выпекания собственной продукции		Покупные товары	Всего	Розничная цена	Стоимость, млн. руб
	обеденной	прочей				
Мясо и птица	144,5	260	-		290,4	
Рыба и морепродукты	700	370	-		450,5	
Мука	250	2250	-		51,6	
Кондитерские изделия	-		300		273,2	
Молоко	20				32	
Наполнители		4			29	
Маргарин		58	124			
Яйца (2 категория)		520	22,9			
Итого						
Наценка						1080,6
Товарооборот						

Задание 3. Рассчитать количество продуктов на 475 человек в ресторане по каждому виду продуктов, округлив значение до целых, используя данные таблицы 3

Таблица 3 - Нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем в ресторане

Продукты	Единицы измерения	Норма потребления на одного человека	Количество продуктов на 475 человек
Горячие напитки	л	0,05	
Холодные напитки	л	0,25	
В том числе:			
фруктовая вода	л	0,05	
минеральная вода	л	0,08	
натуральный сок	л	0,02	
напиток собственного производства	л	0,1	
Хлеб и хлебобулочные изделия	кг	100	
В то числе:			
Ржаной	кг	50	
Пшеничный	кг	50	
Мучные и кондитерские изделия собственного производства	шт	0,5	
Конфеты, печенье	кг	0,02	
Фрукты	кг	0,05	
Вино-водочные изделия	л	0,1	
Пиво	л	0,025	

Задание 4. Определить итоговый выход по каждому блюду в ресторане, используя данные таблицы 4

Таблица 4 – Меню ресторана на 80 мест

Номер рецептуры или ТК	Наименование блюд	Выход блюда, г	Количество блюд, порций
1	2	3	4
	<u>Фирменные блюда</u>		
ТК №1	Рыбная закуска с кукурузой ( <i>холодная закуска</i> )	145	75
ТК №2	Паровая рыба с соусом «Пять ив» с картофелем, жаренным во фритюре ( <i>карп отварной в соусе из сладких маринованных овощей</i> )	445	30
ТК №3	Рыбное мули с рисом отварным цветным ( <i>жареная треска с кокосовым соусом</i> )	480	30
ТК №4	Рыбные оладушки с огуречной приправой	320	30
ТК №5	Эскабече с рисом отварным ( <i>блюдо из маринованного палтуса</i> )	415	30
ТК №6	Фаршированная форель с запеченным картофелем	475	30
	<u>Холодные блюда и закуски</u>		
ТК №7	Рулет из сёмги	160	65
ТК №8	Филе окуня под соусом	165	57
ТК №9	Рыба «Хе» острая	165	65
ТК №10	Рулет мясной с яблоками и сливами	120	75
ТК №11	Курица Бань-Бань ( <i>закуска из куриного филе с огурцом</i> )	155	75
ТК №12	Рыбный салат с яблоками	130	44
ТК №13	Салат из рыбы с маринованным красным перцем	150	45
ТК №14	Салат из лосося с рисом	125	45
ТК №15	Салат-коктейль с копченой рыбой	120	45
ТК №16	Салат из говядины по-тайски	135	60
ТК №17	Салат с креветками и авокадо	130	60
	Сырная тарелка	100	37
	<u>Горячие закуски</u>		
ТК №18	Судак в соусе с грибами	100	43
ТК №19	Пряная соломка из говядины	125	40
	<u>Супы</u>		



ТК №20	Суп рыбный по-тайландски	500	33
Рец. №159	Солянка рыбная	500	70
ТК №21	Острокислый суп	500	46
ТК №22	Суп из цитрусовых	350	17
	<u>Вторые горячие блюда</u>		
ТК №23	Морской окунь жареный с клюквой и запеченным картофелем	465	25
ТК №24	Кета с лимонным соусом и овощами припущенными	395	25
ТК №25	Хек с горчичным соусом и картофелем жареным	330	25
ТК №26	Морской сом с томатным соусом и картофелем в молоке	400	25
ТК №27	Сате из молодой баранины с рисом отварным	400	30
ТК №28	Мясные фрикадельки «Львиная голова» с цветной капустой отварной	445	40
1	2	3	4
ТК №29	Крабы, тушеные в сметане и вине	450	34
ТК №30	Пряные баклажаны	210	21
ТК №31	Жареный рис «Бухта ароматов»	315	21
ТК №32	Омлет по-Кантонски	225	20
ТК №33	<u>Сладкие блюда</u> Яблоки в меду по-китайски	165	60
ТК №35	«Лече Флан» (молочный десерт)	140	65
ТК №36	Мусс малиновый со взбитыми сливками	170	65
ТК №34	Ледяная фруктовая горка	170	60
	<u>Горячие напитки</u>		
Рец. №627	Чай черный	200	15
Рец. №628	Чай с сахаром и лимоном	200/5/9	15
ТК	Чай зеленый	200	15
ТК	Чай фруктовый	200	15
Рец. №635	Кофе черный	100	30
Рец. №637	Кофе черный со сливками	100/20	40
Рец. №641	Кофе черный с коньяком	100/15	26
ТК	Шоколад со взбитыми сливками	150/30	16

	<u>Холодные напитки</u>		
ТК	Молочный коктейль	250	188
	Сок свежавыжатый апельсиновый	250	15
	Сок свежавыжатый яблочный	250	15
	Сок натуральный персиковый	250	10

Задание 5. Определить итоговый выход по каждому блюду в ресторане, используя данные таблицы 5

Таблица 5 – Меню банкетное на 20 человек

Номер рецептуры или ТК	Наименование блюд	Выход блюда, г	Количество блюд, порций
	<u>Аперитив</u>		
	Вермут	20	
	Херес	20	
	<u>Закуска к аперитиву</u>		
ТК №40	Канapé с балыком	80	10
ТК №41	Канapé с сыром и маслинами	80	10
	Сырная тарелка	20	
	<u>Холодные закуски</u>		
Ассорти рыбное	20	20	
ТК №37	Рыба в винном желе	30	20
ТК №39	Профитроли с копченым лососем	60	10
ТК №7	Рулет из семги	40	20
ТК №9	Рыба «Хе» острая	165	3
ТК №11	Курица Бань-Бань	155	3
ТК №15	Салат-коктейль с копченой рыбой	120	10
ТК №16	Салат из говядины по-тайски	135	5
ТК №17	Салат с креветками и авокадо	130	5
	<u>Горячие закуски</u>		
ТК №18	Судак в соусе с грибами	100	10
ТК №38	Устрицы в соусе белое вино	100	10
	<u>Горячие блюда</u>		
ТК № 2	Паровая рыба с соусом «Пять ив» с картофелем, жареным во фритюре	445	10
ТК №27	Сате из молодой баранины с рисом	400	10

	отварным		
	<u>Десерты</u>		
ТК №33	Яблоки в меду по-китайски	165	5
ТК №35	«Лече Флан» (молочный десерт)	140	5
ТК №36	Мусс малиновый со взбитыми сливками	170	5
ТК №34	Ледяная фруктовая горка	170	5
	<u>Алкогольные напитки</u>		
	Водка	10	
	Белое вино	10	
	Красное вино	10	
	<u>Безалкогольные напитки</u>		
	Минеральная вода	200	10
	Сок в ассортименте	250	10
	<u>Горячие напитки</u>		
	Кофе черный	100	3
	Кофе черный со сливками	100/20	4
	Кофе черный с коньяком	100/15	2
	Чай черный	200	5
	Чай зеленый	200	3
	Чай фруктовый	200	3

Задание 6. Определить валовой доход по каждому виду сырья и в целом, используя данные таблицы 6

Таблица 6 – План валового дохода по столовой на год

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов в розничных ценах, млн. руб	Торговая надбавка, %	Наценка, %	Валовой доход , млн. руб		
				от надбавок	от наценок	всего
Мясо	800	15	40			
Колбасные изделия	530	15	40			
Рыба	120	25	40			
Масло растительное	90	20	40			
Масло животное	140	15	40			
Жиры	87	20	40			
Молоко и молочная продукция	210	15	40			
Остальные товарные группы	4723	15	40			
Итого						

## Контрольная работа № 2

### **Требования к контрольной работе**

В задаче нужно построить реляционную базу данных, схему базы данных, связать таблицы, сформировать не менее 4-х запросов различных типов (на выборку, перекрестный, вычисляемый, итоговый), несколько форм и отчетов.

#### **Вариант 1**

1. Создать базу данных.
2. Создать таблицы базы данных.
3. Определить поля таблиц, назначить первичные ключи.
4. Определить связи между таблицами. Обеспечить целостность данных.
5. Разработать формы данных для таблиц базы данных.
6. Ввести данные в таблицы с помощью этих форм.
7. Сформировать вычисляемый запрос Среднемесячный заработок
8. Сформировать итоговый запрос Месячный фонд зарплаты.  
Предусмотреть группировку данных по подразделениям предприятия с

расчетом среднего заработка и суммарного месячного фонда зарплаты по каждому подразделению.

На основе запроса сконструировать отчет Годовой фонд зарплаты с итоговой строкой

### Профессии

Название профессии	Код профессии	Тарифная ставка, руб/час
Повар	0021	184,30
Кондитер	0022	186,20
Бармен	0023	192,15
Официант	0024	170,45
Кухонный работник	0025	74,20

### Работники

Код подразделения	Код работника	Ф.И.О.	Код профессии	Отработано час. в месяц
31	01	Иванов П.С.	0021	180
31	02	Аносова М.И.	0021	176
31	03	Борисов К.Н.	0021	163
31	04	Семенова А.Р.	0021	148
31	05	Субханкулова В.К.	0022	173
32	06	Петров А.П.	0023	183
32	07	Титова Ф.И.	0024	184
32	08	Ефремов С.М.	0024	172
32	09	Симанин К.Н.	0024	150
33	10	Мавлютова Г.М.	0025	140
33	11	Игонина А.А.	0025	163
32	12	Бучко И.С.	0024	129

Отчет: Годовой фонд зарплаты

Код подразделения	Среднемесячный заработок, руб	Годовой фонд зарплаты, руб
Итого		

### Вариант 2

1. Создать базу данных.
2. Создать таблицы базы данных.
3. Определить поля таблиц, назначить первичные ключи.
4. Определить связи между таблицами. Обеспечить целостность данных.
5. Ввести данные в таблицы базы данных.

### Предприятия общественного питания

Код предприятия	Наименование предприятия	Месторасположение
01	Кафе «Бриз»	г. Ульяновск, ул.Ленина, 135
02	Пиццерия «Суши»	г. Ульяновск, ул. Полбина, 46
03	Столовая № 3	Ульяновская область, пос. Ишеевка, ул. Новокомбинатовская, 4
04	Бар «Рок»	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, 27
05	Кулинария «Пышка»	Ульяновская область, г. Сенгилей, ул. Весенняя, д.3

### Продукция собственного производства

Наименование продукции	Код продукции	Единица измерения	Цена за кг., руб
Печенье	001	кг	183,15
Булочки	002	кг	126,73
Кексы	003	кг	158,36
Полуфабрикаты	004	кг	215,00
Пицца	005	кг	230

### Объем производства продукции

Код предприятия общественного питания	Код продукции	Объем производства, кг
01	001	50
02	004	35
01	004	100
03	003	93
03	004	82
02	005	15
04	005	12
05	002	37
05	003	29

6. Разработать формы данных для таблиц БД. В форму Продукция собственного производства вставить подходящий рисунок в виде объекта **Рисунок Paint**. Ввести данные в таблицы с помощью этих форм.

7. Сформировать запрос на выборку данных о производстве продукции предприятиями, расположенными в г. Ульяновске и на основе этого запроса сконструировать отчет.

8. В приложении к отчету построить гистограмму «Цена производимой продукции»

9. Спроектировать кнопочное меню с целью автоматизации процесса управления задачей.

### Вариант 3

1. Создать базу данных.
2. Создать таблицы базы данных.
3. Определить поля таблиц, назначить первичные ключи.
4. Определить связи между таблицами. Обеспечить целостность данных.
5. Ввести данные в таблицы базы данных.

### Предприятия общественного питания

Название предприятия	Код предприятия
Кафе «Лебедушка»	001
Ресторан «Акапулько»	002
Кулинария «Рассвет»	003
Пиццерия «Там-там»	004

### Выручка

Код предприятия	Год	Выручка, тыс.руб
001	2014	624
001	2015	635
001	2016	612
002	2014	870
002	2015	893
002	2016	782
003	2014	269
003	2015	312
003	2016	285
004	2014	479
004	2015	540
004	2016	502

6. Разработать многотабличную форму данных. За основу взять обе таблицы. Ввести данные в таблицы БД с помощью разработанной формы.
7. Создать запрос, вычисляющий итоговую выручку.
8. Сформировать запрос на выборку записей по всем предприятиям за 2015 г. с выручкой больше, чем 500 тыс. руб.
9. Сформировать перекрестный запрос.
10. На основе запросов сконструировать отчеты
10. В приложении к отчету построить гистограмму **Выручка**.

#### Вариант 4

1. Создать базу данных.
2. Создать таблицы базы данных.
3. Определить поля таблиц, назначить первичные ключи.
4. Определить связи между таблицами. Обеспечить целостность данных.
5. Ввести данные в таблицы базы данных.

#### Продукция

Наименование товара	Номенклатурный номер товара	Цена за 1 кг, руб.
Конфеты	010	270
Вафли	011	190
Печенье	012	166

#### Наличие, поступление и расход продукции

Код смены	Номенклатурный номер товара	Остаток на начало месяца, кг.	Приход за месяц, кг	Расход за месяц, ед.
01	010	103	2	1
01	011	152	5	0
01	012	154	1	2
02	011	25	7	2
02	012	20	10	5
03	011	37	8	4

6. Разработать многотабличную форму данных. В качестве основной части формы использовать таблицу **Продукция**, а в качестве подчиненной **Наличие, поступление и расход продукции**. Ввести данные в таблицы с помощью разработанной формы.
7. Сформировать итоговый запрос, вычисляющий остаток продукции по сменам на конец месяца в денежном выражении (в руб).
8. На основе запроса сконструировать отчет по 1-й смене:  
Отчет: *Ведомость движения продукции*



Код смены:

Наименование товара	Остаток на начало месяца, руб.	Приход за месяц, руб	Расход за месяц, руб	Остаток на конец месяца, руб

9. В заголовке отчета указать код смены. Предусмотреть итоговую строку.

10. Спроектировать кнопочное меню с целью автоматизации процесса управления задачей.

### Вариант 5

1. Создать базу данных.
2. Создать таблицы базы данных.
3. Определить поля таблиц, назначить первичные ключи.
4. Определить связи между таблицами. Обеспечить целостность данных

### Предприятия общественного питания

Код предприятия	Название предприятия
01	Ресторан
02	Кафе

### Профессии

Название профессии	Код профессии	Код предприятия	Среднегодовая численность, чел	Среднемесячный заработок, руб
Повар	0021	01	16	25380
Кондитер	0022	01	2	24500
Повар	0021	02	10	21380
Бармен	0023	02	1	23200
Официант	0024	01	8	28500
Официант	0024	02	2	24800
Кухонный работник	0025	01	5	12300
Кухонный работник	0025	02	4	10200

9. Разработать форму данных **Профессии**. В примечании формы вывести гистограмму.

10. Создать модифицированный запрос **Новые\_профессии**, позволяющий увеличить среднемесячный заработок в таблице **Профессии** у работников ресторана на 14 %.

11. Сформировать запрос на выборку данных по предприятию 02

12. Сконструировать следующий отчет с итоговой строкой:

**Отчет: Объем производства продукции**

Код предприятия	Код профессии	Среднегодовой заработок.
01	0021	
01	0022	
01	0024	
01	0025	
02	0021	
02	0023	
02	0024	
02	0025	

10. Спроектировать кнопочное меню с целью автоматизации процесса управления задачами.

### **3.5. Примерные темы творческих проектов**

1. Информационные структуры в обществе.
2. Информационные процессы в управлении организацией
3. Информационные процессы: извлечение и транспортирование информации
4. Информационные процессы: обработка и хранение информации
5. Информационные процессы: использование информации
6. Методические основы применения ИТ в управлении организацией
7. Сбор, обработка и передача информации в человеко-машинных системах
8. Информация для принятия управленческих решений в организациях различного типа
9. Специализированные компьютерные программы в технологических процессах.
10. Функциональные возможности и состав программного продукта «1 С Предприятие. Общепит 8.0»
11. Функциональные возможности и состав программного продукта «R-keeper 7»
12. Функциональные возможности и состав программного продукта «Star House»
13. Работа с ЕГАИС в продуктах «Тракторъ»
14. Автоматизация склада с программным продуктом R-Keeper StoreHouse
15. Интеллектуальные системы управления.
16. Компьютеры в управлении технологическими процессами.
17. Обзор электронных журналов, книг, энциклопедий по общепиту.
18. Компьютеризированные банковские расчеты: достоинства и недостатки.
19. Способы подключения к сети Интернет (сравнительный анализ).

20. Интернет-провайдеры региона.
21. Обзор Интернет-ресурсов общественному питанию
22. Мультимедийная презентация «Обзор программного обеспечения для автоматизации предприятий общепита.».
23. Мультимедийная презентация «Обзор интернет-ресурсов для предприятий общепита.».
24. Мультимедийная презентация «Информационные технологии в моей профессии».

### **3.6. Перечень дискуссионных тем для круглого стола по теме **Офисное прикладное программное обеспечение****

1. Информационная технология автоматизации офиса
2. Компьютерные конференции и телеконференции
3. Текстовый процессор и электронная почта в автоматизации офиса
4. Табличный процессор и электронный календарь в управлении офисом
5. Компьютерные конференции и телеконференции
6. Хранение изображений ( imaging) как перспективная офисная технология
7. Видеоконференции
8. Особенности информационной технологии поддержки принятия решений
9. Факсимильная связь в офисных технологиях
10. Цели и методы стратегических моделей управления
11. Тактические модели управления , их сферы использования
12. Оперативные модели управления
13. Технологии обеспечения безопасности обработки информации в электронном офисе.
14. Технология мультимедиа для электронного офиса.
15. Интеллектуальные ИТ.
16. Технологии информационных хранилищ
17. Технологии электронного документооборота
18. Электронная подпись и бумажный документооборот

### **Перечень дискуссионных тем для круглого стола по теме **Базы данных****

1. Типы баз данных
2. Базы данных для предприятий общепита
3. Системы управления базами данных
4. Система управления базами данных Microsoft Access
5. Многотабличные базы данных. Отношения между таблицами
6. Работа с данными при помощи запросов
7. Построение и применение форм
8. Отчеты в базах данных для предприятий общественного питания
9. dBASE-подобные системы управления базами данных.
10. Что такое настольные СУБД.
11. Базы и банки данных, их роль в построении и функционировании экономических информационных систем.
12. Основные направления развития автоматизации управления.

13. Особенности автоматизации производственных и административных систем управления.
14. Инструментарий технологий программирования. Средства для создания информационных систем.  
Информационные технологии в маркетинге и рекламе.
15. Технология обработки информации посредством табличных процессоров, её прикладное значение в экономике.
16. Банк данных, его основные компоненты.
17. Информационные системы в сетях. Модели архитектуры клиент-сервер.
18. Формализация и структурирование данных при проектировании баз данных. Модели данных.
19. Формализация и структурирование знаний при проектировании баз знаний. Модели знаний.
20. Роль автоматизированных информационных технологий в поддержке процесса принятия решений
21. Автоматизация документооборота предприятия на основе внедрения СУБД

### 3.7 Темы рефератов

1. Этапы информационной технологии.
2. Характеристика современной ИТ, ее основные принципы и приемы.
3. Стратегии внедрения современной ИТ.
4. Конфигурация информационной технологии.
5. Роль сетевых информационных технологий в глобализации экономики.
6. Характеристика базовых информационных процессов.
7. Понятие электронного офиса. Общие принципы работы .
8. Понятие текстового редактора. Виды и назначение текстовых редакторов.
9. Технологии текстового редактора.
10. Всемирная сеть Интернет: доступы к сети и основные каналы связи
11. Основные принципы функционирования сети Интернет.
12. Разновидности поисковых систем в Интернете.
13. Программы, разработанные для работы с электронной почтой.
14. Беспроводной Интернет: особенности его функционирования.
15. Система защиты информации в Интернете.
16. Перспективы развития беспроводных локально-вычислительных сетей
17. Проблемы создания интернет-магазина
18. Реклама предприятий общественного питания в **INTERNET**

19. Проблема защиты информации в сети **INTERNET** Техническое обеспечение компьютерных сетей
20. Информационные структуры в обществе.
21. Информационные процессы в управлении организацией
22. Методические основы применения ИТ в управлении организацией
23. Сбор, обработка и передача информации в человеко-машинных системах
24. Информация для принятия управленческих решений в организациях различного типа
25. Специализированные компьютерные программы в технологических процессах.
26. Интеллектуальные системы управления.
27. Системы глобального мониторинга и навигации.
28. Современные системы автоматизированного проектирования.
29. Компьютеры в управлении технологическими процессами.
30. Электронные журналы, книги, энциклопедии и их использование
31. Виртуальные сообщества (форумы, чаты, социальные сети).
- 32.** Обзор Интернет-ресурсов по общественному питанию
33. Информационные технологии в моей профессии.
34. Прикладное программное обеспечение для предприятий общественного питания.
35. Общие функциональные возможности 1С: Общепит.
36. Подсистемы и объекты программы 1С: Общепит.
37. Автоматизация рабочих мест сотрудников предприятия при внедрении 1С: Общепит.
38. Калькуляция и основные производственные и складские операции.
39. R-keeper Структура меню. Модификаторы. Категории блюд. Виды чеков.
40. Технологии, поддерживаемые системой R-keeper
41. Технология работы в ресторане с использованием системы R-Keerer.
42. Технология работы в ресторанах быстрого обслуживания с использованием системы R-Keerer.
43. Продвижение услуг ресторана с помощью online-сервиса
44. Инновационные технологии основа конкурентоспособности предприятий общественного питания
45. Автоматизация хранения и контроля запасов в управлении материальными ресурсами.
46. Распределение и снабжение в управлении материальными ресурсами с точки зрения ИТ

- 47.Преимущества применения автоматизированных систем управления на предприятиях общественного питания
- 48.Автоматизация управления материальными ресурсами предприятия питания
- 49.Управление персоналом отделов предприятия питания
- 50.Логистика материальных ресурсов предприятия питания и ИТ
- 51.Автоматизация при планировании процессов основного производства организации питания.

### **3.8. Комплект разноуровневых тестов для текущего контроля освоения дисциплины**

#### **ВАРИАНТ-1**

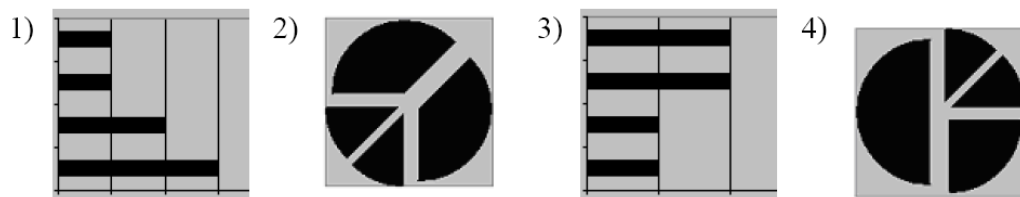
**Уровень освоения ОПК-1** способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

#### **Уровень «Знать»:**

- 1) **К системам искусственного интеллекта можно отнести:**
  - а) экспертную медицинскую диагностическую систему;
  - б) систему машинного перевода;
  - в) систему программирования на С++;
  - г) систему учета товаров на складе;
  - д) графический редактор;
  - е) систему управления роботом с элементами самообучения.
- 2) **Интеллектуальные технологии используются для задач:**
  - а) решение которых связано с полным перебором;
  - б) хорошо описываемых математическими формулами;
  - в) неформализованных;
  - г) связанных с обработкой хорошо структурированных данных.
- 3) **В аналоговой форме представлено следующее сообщение:**
  - а) сигнал SOS;
  - б) кардиограмма;
  - в) сигнал светофора;
  - г) песня на диске.
- 4) **При нажатии на кнопку с изображением дискеты на панели инструментов Стандартная в Word происходит:**
  - 1) считывание информации с дискеты;
  - 2) запись документа на дискету;
  - 3) сохранение документа;
  - 4) печать документа.
- 5) **Текстовый редактор Word это- ...**
  - 1) прикладная программа;
  - 2) базовое программное обеспечение;
  - 3) сервисная программа;
  - 4) редактор шрифтов



После выполнения вычислений была построена диаграмма по значениям диапазона ячеек A2:D2. Укажите получившуюся диаграмму.



4

11.) Ниже в табличной форме представлен фрагмент базы данных по работникам сети ресторанов:

Фамилия	Имя	Пол	Год рождения	Рост(см)	Должность
Соколова	Елена	ж	1990	165	Администратор
Антипов	Ярослав	м	1989	170	Шеф-повар
Дмитриева	Елена	ж	1990	161	Повар
Коровин	Дмитрий	м	1993	178	Повар
Зубарев	Роман	м	1991	172	Официант
Полянко	Яна	ж	1989	170	Официант

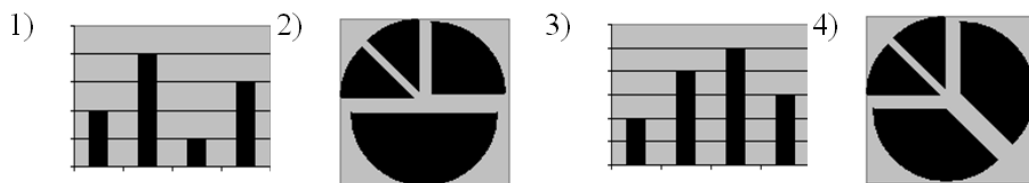
Сколько записей в данном фрагменте удовлетворяют условию:  
«(Имя = 'Елена') ИЛИ (Год рождения > 1989)»?

4

12.) Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B
1	=B1+1	1
2	=A1+2	2
3	=B2-1	
4	=A3	

После выполнения вычислений, была построена диаграмма по значениям диапазона ячеек A1:A4. Укажите получившуюся диаграмму.



2

13.) Сколько записей в нижеследующем фрагменте таблицы удовлетворяют условию «Вес>120 И (Цена <= 120 )» ?

Вторые блюда	вес	цена
Зразы рыбные с помидором	120	100.00



Котлета по-киевски	140	125.00
Семга паровая	100	180.00
Чахохбили	160	100.00
Паприкаш из говядины	120	95.00
Буженина запеченная	100	120.00
Язык отварной	100	160.00
Котлета куриная жареная	100	95.00
Поджарка из свинины	130	95.00
Цыпленок по-цимлянски	120	115.00
Свинина по-французски	120	140.00
Рыба в соусе «Бешамель»	100	105.00

3

14.) Ниже в табличной форме представлен фрагмент базы данных:

Вес	Вторые блюда	№
140	Треска "Пескария" (маринованная рыба с овощами и маслинами)	1
100	Жульен мясной	2
150	Цыпленок с баклажанами	3
100	Форель по-грузински	4
115	Мясо под шубой	5
100	Оладьи из печени	6
105	Индейка, запеченная с ветчиной, сыром и майонезом	7
100	Свинина по-домашнему	8
200	Голубцы овощные, соус	9

Сколько записей в данном фрагменте удовлетворяют условию:  
 ((№) >= 4) И (Вес) = 100 )?

**Уровень «Владеть»:**

15.) Какое количество полей в представленной таблице имеют текстовый тип?:

ФИО	Класс	Город	Школа	Оценка
Петров П. П.	9	Москва	15	4
Иванов И. И.	10	Тольятти	39	5
Семенов К.С.	11	Ульяновск	Лицей №40	3
Борисов Н.Н.	11	Ульяновск	11	5

Равно

5  
2  
3  
6

16.) Какое количество полей в представленной таблице имеют числовой тип?:

Фамилия	Имя	Пол	Год рождения	Должность
Дмитриева	Елена	ж	1990	Администратор
Коровин	Дмитрий	м	1993	Шеф-повар
Соколова	Елена	ж	1990	Повар
Антипов	Ярослав	м	1989	Повар

Равно

5  
2  
3  
4

17.) Сколько полей в представленной таблице отсортированы в порядке возрастания ?:

ФИО	Год рождения	Класс	Город	Место работы
Петров П. П.	1990	Администратор	Москва	Кафе
Иванов И. И.	1993	Повар	Тольятти	Ресторан
Семенов К.С.	1995	Повар	Ульяновск	Бар
Борисов Н.Н.	1986	Шеф-повар	Ульяновск	Пиццерия

Равно

1  
2  
3  
4

18.) В таблице представлен фрагмент БД о результатах тестирования учащихся (используется 100-балльная система)

Фамилия	Пол	Мат-ка	Русск	Химия	Инф-ка	биология
Аганян	Ж	82	56	46	32	70
Воронин	М	43	62	45	74	23
Григорчук	М	54	74	68	75	83
Роднина	Ж	71	63	56	82	79
Серееенко	Ж	33	25	74	38	46
Черепанова	Ж	18	92	83	28	61

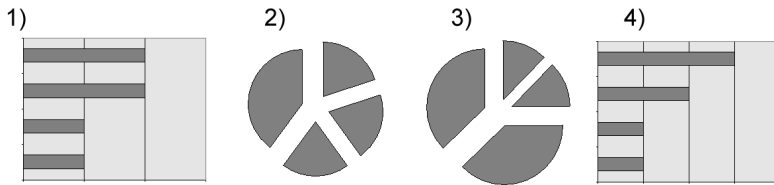
Сколько записей удовлетворяют условию Пол="м" ИЛИ ХИМИЯ>БИОЛОГИЯ

5  
2  
3  
4

19.) Дан фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул.

	A	B	C	D
1	=C2-B1	=B2-C2	=B1+C2	=(C1-C2)*3
2		3	2	

После выполнения вычислений построили диаграмму по значениям диапазона A1:D1. Укажите полученную диаграмму:



3

20.) Ниже в табличной форме представлен фрагмент базы данных:

Фамилия	Имя	Пол	Год рождения	Должность
Соколова	Елена	ж	1990	Администратор
Антипов	Ярослав	м	1989	Шеф-повар
Дмитриева	Елена	ж	1990	Повар
Коровин	Дмитрий	м	1993	Повар
Зубарев	Роман	м	1991	Повар
Полянко	Яна	ж	1989	Официант
Серееенко	Владимир	м	1981	Охоанник
Черепанова	Мария	ж	1992	Кухонный работник

Сколько записей в данном фрагменте удовлетворяют условию:  
**((Год рождения >< 1990) И (Пол = м) ) И (Должность = Повар)?**

21.) Ниже в табличной форме представлен фрагмент базы данных:

Код цены	Код сезона	Код закуски	Название закуски
001	31	01	Салат куриный с огурцом
002	32	01	Салат куриный с огурцом

003	34	02	Салат петербургский
004	33	02	Салат петербургский
005	31	04	Салат Ява
006	32	05	Салат Цезарь
007	34	06	Салат «Греческий»
009	34	08	Морская капуста
010	32	09	Салат из капусты с редисом
011	34	01	Салат куриный с огурцом
012	33	01	Салат куриный с огурцом

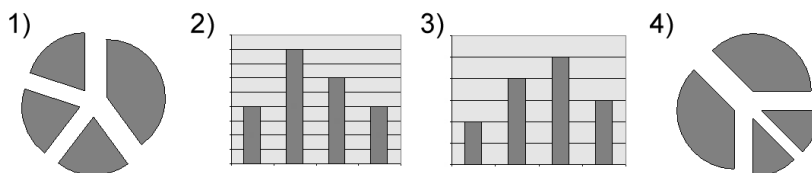
Какую строку будет занимать закуска Салат Цезарь после проведения сортировки по убыванию в поле Название закуски?

2

22.) Дан фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул.

	A	B	C	D
1	=C2-1	=A1*2	=C2+B1-2	=(B1+D2)/2
2			3	2

После выполнения вычислений построили диаграмму по значениям диапазона A1:D1. Укажите полученную диаграмму:



3

**Уровень освоения ПК-2** владение современными информационными технологиями, способность 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

Уровень «Знать»:

23.) **Пакет программ MS Office относится к:**

- а) системному программному обеспечению;
- б) экспертным системам;
- в) прикладному программному обеспечению общего назначения;\*
- г) системам программирования.

24.) **База знаний – это:**

- а) система формализованных данных о предметной области;
- б) система формализованных данных о предметной области и правил преобразования этой области;
- в) словарь предметной области;
- г) программное обеспечение, предназначенное для работы со знаниями экспертов.

**25.) Экспертная система – это:**

- а) прикладная вычислительная система;
- б) система управления базами данных;
- в) прикладная программа, основанная на знаниях;
- г) система программирования.

**26.) К операциям определения данных в БД относятся:**

- а) описание структуры данных
- б) выбор типа данных
- в) установка связей между данными
- г) сортировка
- д) объединение данных
- е) вычисления над элементами данных
- ж) ограничение доступа к данным
- з) корректировка данных
- и) удаление и добавление данных

**27.) К операциям обработки данных в БД относятся:**

- а) описание структуры данных
- б) выбор типа данных
- в) установка связей между данными
- г) сортировка
- д) объединение данных
- е) вычисления над элементами данных
- ж) ограничение доступа к данным
- з) корректировка данных
- и) удаление и добавление данных

**Уровень «Уметь»:**

**28.) Представлена таблица базы данных Студенты.**

Номер зачетной книжки	Фамилия	Имя	Отчество
123560	Петров	Сергей	Николаевич
123561	Анисимова	Ольга	Дмитриевна
123564	Белкина	Екатерина	Андреевна
123565	Мишин	Олег	Валерьевич
123568	Иванов	Николай	Петрович

### После применения фильтра

Номер зачетной книжки	Фамилия	Имя	Отчество
	>='А' And <='М'		

Будут отображены записи с фамилиями студентов ...

- 1) только Анисимова, Мишин
- 2) Анисимова, Белкина, Иванов
- 3) Анисимова, Белкина, Иванов, Мишин
- 4) Белкина, Иванов

29.) Дан фрагмент базы данных «Закуски». После проведения сортировки записи расположатся в порядке 5, 7, 3, 4, 6, 1, 2.

### ЗАКУСКИ

Код закуска	Название закуски	Вес	Цена	Код сезона
01	Салат «Куриный» с огурцом	125	58.00	31
02	Салат «Петербургский»	120	52.00	32
03	Салат «Шопский»	100	55.00	34
04	Салат «Берлинский»	115	64.00	33
06	Салат «Греческий»	110	55.00	31
07	Яйцо с горошком	90	40.00	34
08	Морская капуста	80	45.00	34
09	Салат из капусты с редисом	105	38.00	31
10	Салат из свеклы	130	25.00	33
11	Сельдь с гарниром	95	52.00	32

Это возможно, если сортировка будет проведена в порядке убывания по полю:

- а) Цена;
- б) Код закуски;
- в) Название закуски,
- г) Вес

30.) К операциям редактирования текста относятся:

- |                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| 1. форматирование символов;       | а) 1, 2, 3; |
| 2. перемещение фрагмента текста;  | б) 1, 2, 5; |
| 3. копирование фрагмента текста;  | в) 2, 3, 4; |
| 4. проверка правописания;         | г) 3, 4, 5. |
| 5. определение абзацного отступа. |             |

31.) При необходимости выбрать из базы все данные по товарам, у которых в начале названия стоит «-08», условие отбора должно включать последовательность

- |          |             |
|----------|-------------|
| 1) ?-08* | 3) -08      |
| 2) -08*  | 4) ?????-08 |

Уровень «Владеть»:

32.) Реляционная база данных задана тремя таблицами.

Ниже приведены фрагменты таблиц базы ЗАКУСКИ РЕСТОРАНА:

Код закуска	Название закуска	Вес	Цена
01	Салат «Куриный» с огурцом	120	58.00
02	Салат «Петербургский»	120	52.00
03	Салат «Шопский»	100	55.00
04	Салат «Берлинский»	120	64.00
05	Салат «Цезарь» с курицей	120	68.00
06	Салат «Греческий»	100	55.00
07	Яйцо с горошком	100	40.00
08	Морская капуста	100	45.00
09	Салат из капусты с редисом	100	38.00
10	Салат из свеклы	100	25.00
11	Сельдь с гарниром	120	52.00

ЦЕНЫ				
Код цены	Код сезона	Код закуска	Цена	Дата
001	31	01	58.00	01.06.16
002	32	01	62.00	01.03.16
003	31	06	55.00	01.01.16
004	33	02	51.00	01.09.16
005	31	04	64.60	01.06.16
006	32	05	56.00	01.03.16

007	34	06	68.00	01.01.16
008	31	07	58.00	01.06.16
009	34	08	53.30	01.01.16
010	32	09	48.00	01.03.16
011	31	10	50.80	01.06.16
012	33	06	47.50	01.09.16

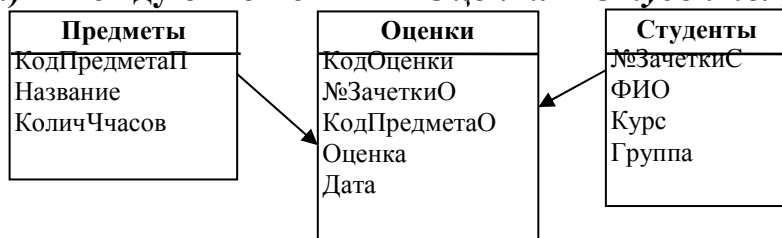
СЕЗОН	
Код сезона	Сезон
31	Лето
32	Весна
33	Осень
34	Зима

**Поля Код цены, Код сезона, Код закуски, Цена, Дата в таблице Цены соответственно должны иметь типы**

- а) Числовой (целое), числовой (целое), числовой (целое), денежный, дата;
- б) Числовой (целое), текстовый, числовой (целое), денежный, дата/время;
- в) Счетчик, числовой (целое), числовой (целое), денежный, дата/время;
- г) числовой (целое), текстовый, дата/время, текстовый, дата/время,.

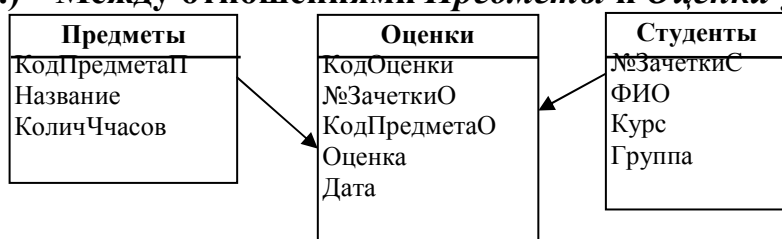
В

**33.) Между отношениями *Оценки* и *Студенты* установлена связь типа ...**



- а) 1-М
- б) 1-1
- в) М-1
- г) М-М
- д) нет связи

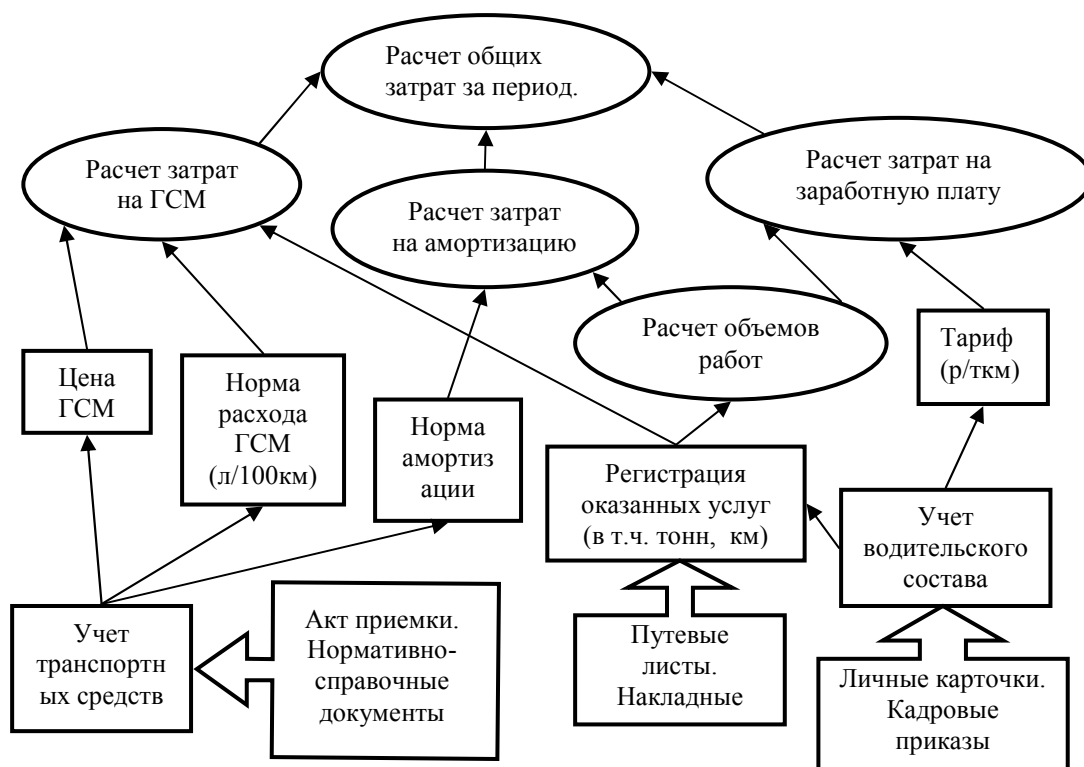
**34.) Между отношениями *Предметы* и *Оценки* установлена связь типа ...**



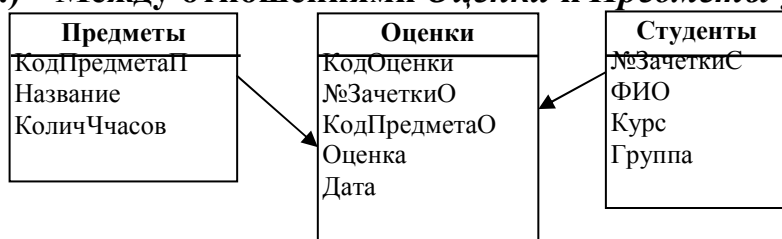
- а) 1-М
- б) 1-1
- в) М-1
- г) М-М
- д) нет связи

**35.) Общее количество задач, решаемых в изображенной на рисунке схеме, равно....**





36.) Между отношениями *Оценки* и *Предметы* установлена связь типа ...



- а) 1-М
- б) 1-1
- в) М-1
- г) М-М
- д) нет связи

37.) В электронной таблице MS Excel после копирования содержимого ячейки А4 в ячейку В4, значение в ячейке В4 будет равно...

	А	В
1	3	20
2	10	8
3	20	2
4	=СУММ(А1:А3)	

- 1) 10
- 2) 63
- 3) 33
- 4) 30

38.) Даны фрагменты двух таблиц базы данных Укажите название предприятия и год (через запятую), когда выручка была максимальной

### Предприятия общественного питания

Название предприятия	Код предприятия
Кафе «Лебедушка»	001
Ресторан «Акапулько»	002
Кулинария «Рассвет»	003
Пиццерия «Там-там»	004

### Выручка

Код предприятия	Год	Выручка, тыс.руб
001	2014	624
001	2015	635
001	2016	612
002	2014	870
002	2015	893
002	2016	782
003	2014	269
003	2015	312
003	2016	285
004	2014	479
004	2015	540
004	2016	502

Ресторан «Акапулько», 2015

39.) Какой строкой будет код работника 05 при сортировке таблицы базы данных по убыванию по полю **Отработано час. в месяц**

### Работники

Код подразделения	Код работника	Ф.И.О.	Код профессии	Отработано час. в месяц
31	01	Иванов П.С.	0021	180
31	02	Аносова М.И.	0021	176
31	03	Борисов К.Н.	0021	163
31	04	Семенова А.Р.	0021	148
31	05	Субханкулова В.К.	0022	173
32	06	Петров А.П.	0023	183

4

40.) По какой тарифной ставке работает Симанин К.Н.?

### Профессии

Название профессии	Код профессии	Тарифная ставка, руб/час
Повар	0021	184,30
Кондитер	0022	186,20
Бармен	0023	192,15
Официант	0024	170,45
Кухонный работник	0025	74,20

### **Работники**

Код подразделения	Код работника	Ф.И.О.	Код профессии	Отработано час. в месяц
32	01	Титова Ф.И.	0024	184
32	02	Ефремов С.М.	0021	172
32	03	Симанин К.Н.	0024	150
33	04	Мавлютова Г.М.	0025	140
33	05	Иголина А.А.	0025	163
32	06	Бучко И.С.	0024	129

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

**Критерии рейтинговых оценок по курсу «Информационные технологии в общественном питании»:**

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Зачтено</i>	<i>80-100 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не зачтено</i>	<i>менее 45 баллов</i>

**Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля**

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	20	20	90	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на лабораторных занятиях.

**Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.**

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

**- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)**

**Ожидаемые результаты:**

Демонстрация **знания** основных принципов обработки данных в профессиональной деятельности, методов аналитической обработки данных на основе специализированных прикладных программных средств, программно-технологических и производственных средств обработки данных.

**Умения** использовать основные функциональные возможности сетевых технологий; основные функциональные возможности специализированных прикладных программных средств обработки данных; формировать с использованием современных информационных технологий базы данных и их

модифицировать; осуществлять поиск информации с помощью сети Интернет

**Владения** техническими средствами ЭВМ; основными технологиями текстовых, табличных редакторов, баз данных и мультимедийными технологиями; применением специализированных прикладных программных средств обработки данных для решения производственных задач в общественном питании.

**Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации** определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим **критериям:**

**Зачтено (45 баллов)** ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

**Не зачтено (менее 45 баллов)** ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

**- Оценивание качества ответов на вопросы контрольной работы:**

**Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного направления информатики;
- умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных

выводов, установлением причинно-следственных связей.

**Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

**Пороги оценок:**

**3 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

**2 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

**1 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

**0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

**Оценивание творческого проекта обучающегося.**

**Показатели оценки творческого проекта:**

1. Новизна текста - актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы - соответствие плана теме доклада; - соответствие содержания теме и плану доклада; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников - круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению - правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему доклада; - культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

**Критерии оценки:**

«Зачтено» – выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**Оценивание участия обучающегося в дискуссии, в круглом столе:**

**Ожидаемые результаты:**

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы).

**Критерии оценки** участия студента в круглом столе, дискуссии:

- обучающийся продемонстрировал, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это);
- обучающийся постиг смысл изучаемого материала (может высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию);
- обучающийся может согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

**Пороги оценок:**

- **3 балла** выставляется студентам, если они качественно раскрыли тему, продемонстрировав объем и глубину знаний и умений в области

информационных технологий, творческие способности; при защите показали высокий уровень педагогической ориентации (культуру речи, чувство времени, удержание внимания аудитории); полно, аргументировано, убедительно ответили на вопросы; продемонстрировали высокие деловые и волевые качества докладчиков (стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, доброжелательность, контактность);

- **2 балла** выставляется студентам, если они в целом продемонстрировали вышеуказанные требования, но имели некоторые замечания по содержанию, качеству выполнения работы и/или недостаточно убедительно выступили;

- **1 балл** выставляется студентам, если они выполнили и представили работу, но имели существенные замечания, как в отношении качества работы, так и в отношении ее представления;

- **0 баллов** выставляется, если студенты не смогли справиться с работой, . пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по проблемным вопросам дискуссии.

#### **- Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях**

##### **Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** основных принципов обработки данных в профессиональной деятельности, методов аналитической обработки данных на основе специализированных прикладных программных средств, программно-технологических и производственных средств обработки данных.

**Умения** использовать основные функциональные возможности сетевых технологий; основные функциональные возможности специализированных прикладных программных средств обработки данных; формировать с использованием современных информационных технологий базы данных и их модифицировать; осуществлять поиск информации с помощью сети Интернет

**Владения** техническими средствами ЭВМ; основными технологиями текстовых, табличных редакторов, баз данных и мультимедийными технологиями; применением специализированных прикладных программных средств обработки данных для решения производственных задач в общественном питании.

##### **Критерии оценки:**

Активное участие в обсуждении вопросов, рассматриваемых на лабораторном занятии,  
самостоятельность ответов,



свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной  
дополнительной литературы,  
полностью выполненная самостоятельная лабораторная работа по теме.

### **Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие при обсуждении вопросов лабораторного занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полное выполнение задания .

**0, 5** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы, частичное выполнение задания (более 50 %).

**0 баллов** - пассивность на занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок, частичное выполнение задания (менее 50 %).

### **Оценивание качества выполнения терминологического диктанта:**

#### **Ожидаемые результаты:**

- знание важнейших категорий информатики;
- умение использовать источники научной информации, осуществлять поиск информации по полученному заданию;
- навыки самостоятельной работы.

#### **Критерии оценки:**

- полнота определений;
- четкость формулировок;
- современная «редакция» понятия;
- собственная формулировка понятия с передачей смысла.

#### **Пороги оценок:**

**2 балла** – определения полные, четко сформулированы, присутствует собственная формулировка понятия с передачей смысла.

**1 балл** – понятия информатики сформулированы близко к содержанию

**0 баллов** – не знание менее 50% понятий информатики.

### **Оценивание качества подготовленного реферата:**

#### **Ожидаемые результаты:**

- знание основных направлений развития компьютерных технологий и

информационных систем;

- умение применять практические навыки по использованию современных информационных технологий в профессиональной деятельности;
- овладение источниками и способами получения профессионально значимой информации;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- развитие навыков работы с учебной и научной литературой, с ресурсами сети Интернет;

### **Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):**

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (7-15 наименований);
- владение материалом.

### **Пороги оценок:**

**Два бала** – при соответствии реферата всем вышеперечисленным критериям.

**Один балл** при соответствии реферата не менее четырем критериям.

**Баллы не начисляются** при соответствии реферата менее четырем критериям.

- формирование у студентов системы понятий компьютерных технологий и информационных систем, представлений о роли информации в современном информационном обществе;
- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности;
- овладение источниками и способами получения профессионально значимой информации;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- развитие навыков работы с учебной и научной литературой, с ресурсами сети Интернет;

Доцент

Бунина Н.Э.

## Рейтинг-план дисциплины

### «Информационные технологии в общественном питании»

направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 19.03.04 квалификация выпускника «бакалавр»  
курс 1 семестр 2 \_\_\_ учебного года

Количество часов по учебному плану 108 , в т.ч. аудиторная работа 54 из них лекций 18 лабораторных занятий 36 самостоятельная работа 49 , контроль самостоятельной работы студентов 5 .

Преподаватель: к.э.н., доцент Бунина Наталья Эдуардовна

Кафедра «Информатика»

Виды учебной деятельности студентов	Балл за конкретное задание	Число посещений, заданий за семестр	Максимальный балл
<b>Модуль 1. MS Office</b>			
<b>Текущий контроль</b>			<b>18</b>
1. Посещение лекционных занятий	0,5	4	2
2. Посещение лабораторных занятий	0,5	9	4,5
3. Работа студентов на лабораторных занятиях	0,5	9	4,5
4. Написание доклада и выступление	3	1	3
5. Экспресс-опрос	4	1	4
<b>Рубежный контроль</b>			<b>10</b>
1. Тестирование	10	1	10
<b>Модуль 2. Базы данных</b>			
<b>Текущий контроль</b>			<b>9</b>
1. Посещение лекционных занятий	0,5	2	1
2. Посещение лабораторных занятий	0,5	5	2,5
3. Работа студентов на лабораторных занятиях	0,5	5	2,5
4. Написание доклада и выступление	3	1	3
<b>Рубежный контроль</b>			<b>10</b>
1. Тестирование	10	1	10
<b>Модуль 3. Программное обеспечение для предприятий общественного питания</b>			
<b>Текущий контроль</b>			<b>8,5</b>
1. Посещение лекционных занятий	0,5	3	1,5
2. Посещение лабораторных занятий	0,5	4	2
3. Работа студентов на лабораторных занятиях	0,5	4	2
4. Написание доклада и выступление	3	1	3
<b>Рубежный контроль</b>			<b>10</b>
1. Тестирование	10	1	10
<b>Итоговый контроль</b>			<b>20</b>
Зачет	20	1	20
<b>Итого</b>			<b>85,5</b>
<b>Поощрительные баллы</b>			<b>13,5</b>
1. Активная работа на аудиторных занятиях			3,5
2. Выступление с докладом на студенческой конференции			5
3. Написание научной статьи			5
<b>Итого</b>			<b>99</b>