

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-
математического образования,
информационных и обслуживающих
технологий

Е.А. Журавлева
«14» 2025 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине

**Основы автоматизации и прикладного технического программного
обеспечения**

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)


Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 4, 5 курс (8 семестр / 13 триместр)

Разработчик:
доцент кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Киреева Елена Ивановна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования

Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

1.2 Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

1.3 Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Общепрофессиональные	
ОПК-8	ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организывает и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся

1.4 Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Сущность технологического процесса на предприятиях общественного	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, тестирование

питания		
Тема 2. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий общественного питания	ОПК-8	Устный опрос, написание реферата, подготовка доклада
Тема 3. Оптимизационные расчеты и прогнозирование основных показателей деятельности предприятий общественного питания	ОПК-8	Устный опрос, выполнение практической работы
Тема 4. Информационная система предприятия общественного питания на базе пакета «Парус – предприятие 7.40»	ОПК-8	Устный опрос, выполнение практической работы
Тема 5. Моделирование деятельности предприятий общественного питания в аналитической системе Project Expert.	ОПК-8	Устный опрос, выполнение практической работы, тестирование
Промежуточная аттестация	ОПК-8	Экзамен (устный)

1.5 Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Результаты сформированности
ОПК-8	<p>знать: теоретические основы и перспективы развития информационных систем и комплексных технологий в общественном питании; современные информационные системы и технологии, пути взаимодействия со службами информационных технологий для обеспечения эффективного использования корпоративных информационных систем, этапы внедрения технологических и продуктовых инноваций для обеспечения конкурентного преимущества организации за счет внедрения новых информационных технологий;</p> <p>уметь: использовать современные офисные и сетевые программы для решения расчетных, поисковых, оптимизационных и коммуникационных задач предприятий общественного питания; использовать современные специализированные программы для комплексной автоматизации технологических процессов;</p> <p>владеть: методами и программными средствами обработки экономической информации, навыками деловых коммуникаций с использованием современных информационных технологий.</p>

1.6 Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Выполнение и защита практических работ	30	30
Самостоятельная работа	20	20
Экзамен	50	50
Всего:	100	

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания
------------------------------------	--------------------	---	--------------------

экзамена			зачета
Отлично	90-100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83-89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75-82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63-74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50-62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	Не зачтено
Неудовлетворительно	21-49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов,	

		близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение	
Неудовлетворительно	0-20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1 Оценочные средства текущего контроля

2.1.1 Вопросы для устного опроса

Тема 1. Сущность технологического процесса на предприятиях общественного питания

1. Перечислите общие принципы функционирования ресторанов. Дайте краткую характеристику.
2. Какие основные блоки технологических процессов предприятий общественного питания?
3. Перечислите формы организации производства в общественном питании.
4. Дайте определение понятию «Услуга».
5. Перечислите виды услуг. Чем они отличаются?

Тема 2. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий общественного питания

1. Что такое автоматизированная информационная система предприятия?
2. Какова внутренняя структура информационной системы?
3. Виды информации. Краткая характеристика.
4. Какие программные продукты для успешного осуществления процесса автоматизации учета используют на предприятиях питания?
5. Для каких целей предназначен программный комплекс «Парус – Ресторан»?

Тема 3. Оптимизационные расчеты и прогнозирование основных показателей деятельности предприятий общественного питания

1. Назовите основную задачу анализа финансовой деятельности предприятия общественного питания.
2. Перечислите виды трендовых моделей.

3. Какие этапы построения трендовой модели показателей предприятий общественного питания?
4. Что такое оптимальное планирование производства?
5. Что такое коэффициент детерминации? Что он отражает?

Тема 4. Информационная система предприятия общественного питания на базе пакета «Парус – предприятие 7.40»

1. Перечислите основные модули пакета «Парус-Предприятие» версии 7.40.
2. Каков состав пакета «Парус-Предприятие» версии 7.40?
3. Для чего предназначен модуль «Парус-Торговля и склад»?
4. Какие задачи выполняет модуль «Парус-Ресторан»?
5. Отличительные особенности модуля «Парус-Ресторан» от других модулей.

Тема 5. Моделирование деятельности предприятий общественного питания в аналитической системе Project Expert

1. Что представляет собой программа Project Expert?
2. Основные шаги работы с программой Project Expert.
3. Какие исходные данные вводятся при построении модели в программе Project Expert?
4. Как определить потребность в финансировании в программе Project Expert?
5. Из каких пунктов состоит главное меню программы Project Expert?

2.1.2 Темы для подготовки рефератов

Тема 2. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий общественного питания

1. Автоматизированные системы управления: их классификация, подсистемы и звенья.
2. Функциональная схема системы автоматического управления, ее основные элементы.
3. Средства измерения технологических параметров.
4. Содержательные и технологические аспекты информационной системы.
5. Понятие информационных систем экономических объектов, их назначение.

2.1.3 Темы для подготовки докладов

Тема 1. Сущность технологического процесса на предприятиях общественного питания

1. Принцип функционирования ресторанов: взаимозаменяемость.
2. Заготовочные цехи: овощной, мясной рыбный. Назначение, организация работы.

3. Кондитерский цех: правильная организация технологического процесса.

4. Организация работы горячего цеха.

5. Бракераж готовой продукции.

2.1.4 Примеры индивидуальных заданий для выполнения практических работ

Практическая работа № 3. Оптимизационные расчеты и прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Задание 1

Для изготовления 4 видов продукции используется три вида сырья. Запасы сырья, нормы его расхода и цена каждого продукта приведены в таблице:

Тип сырья	Нормы расхода сырья на 1 изделие				Запасы сырья
	А	Б	В	Г	
1	2	1	0,5	4	24000
2	1	5	3	0	12000
3	3	0	6	1	30000
Цена изделия	70,5	30,0	60,0	120,0	

Определить оптимальный план выпуска продукции при максимизации ее стоимости и при условии, что сырье 2-го типа должна быть израсходована полностью.

Задание 2

Разработать оптимальный план перевозки от поставщиков к заказчикам по критерию общей минимальной стоимости перевозок.

Потребности заказчиков (v_i), мощность поставщиков (a_i) и удельные транспортные расходы на перевозку единицы груза (C_{ij}) от i -го поставщика к j -тому заказчика предоставлены в таблице:

Поставщики	Производственная мощность поставщиков (a_i)	Производственная мощность заказчиков (v_i)			
		В1	В2	В3	В4
		20	30	50	20
A1	30	1	3	4	5
A2	20	5	2	10	3
A3	60	3	2	1	4
A4	10	6	4	2	6

Задание 3

В ходе выполнения практического задания необходимо выполнить следующие действия:

1. Графический анализ для первого показателя (первая строка в таблице), подобрать не менее трех линий тренда, оценить их точность, выполнить прогноз на две точки вперед.

2. Сделать прогноз экономического показателя по построенной модели, если модель пригодна для прогнозирования.

Переменные расходы (млн. руб.)	X ₁	37	64	34	36	98	48	80	85
Налог на прибыль (млн. руб.)	X ₂	75	35	65	74	48	22	38	30
Выручка от реализации (млн. руб.)	X ₃	226	103	197	250	146	330	121	975
Чистая прибыль (млн. руб.)	Y	754	345	654	750	470	104	380	320

Практическая работа № 4. Информационная система предприятия ресторанного хозяйства на базе пакета «Парус – предприятие 7.40».

Задание 1: «Подключение модуля «Парус-Ресторан» к системе, заполнение справочников».

Подготовить справочники модуля к работе.

Необходимо внести в систему сведения о структурных подразделениях учреждения ресторанного хозяйства - внести Нашу организацию и буфеты третьего и седьмого корпусов.

Внести в систему сведения о материально-ответственных лицах

Задание 2: «Информационное обеспечение формирования сырьевой базы для предприятия ресторанного хозяйства»

Подготовить к работе справочник Продукты питания в модуле Ресторан

Отразить поступление продуктов питания в кладовую от поставщика, от подотчетного лица о закупке на рынке 1 кг корней петрушки за 200 руб. согласно закупочному акту; получить товарный отчет в день; отработать документы в бухгалтерии.

Задание 3: «Разработка калькуляционных карт и типовых меню предприятия»

Практическая работа № 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.

Выполнить поиск в Интернет сайтов с готовыми бизнес-планами для предприятий ресторанного бизнеса. Составить отчет.

Разработать проект в Project Expert открытия небольшого предприятия ресторанного бизнеса (по личному выбору) и составить для него бизнес-план, выполните оценку этого плана.

2.1.5 Тестовые задания по дисциплине

1. Системой называется:

- а) совокупность взаимосвязанных объектов, функционирование которых направлено на достижение общей цели;
- б) совокупность информации, методов, моделей, технических,

программных, технологических средств, специалистов, которые способны эффективно использовать имеющиеся ресурсы для обработки информации и подготовки возможных вариантов управленческих решений;
в) средство преобразования информации.

2. Информационные системы предпринимательства представляют собой:

- а) комплекс технических и программных средств, обеспечивающих менеджеров фирм информацией для правильного принятия решений;
- б) комплекс технических и программных средств для обеспечения предпринимателей инструментом правильного принятия решений;
- в) средство преобразования информации.

3. Данные о различных аспектах экономической, экологической, политической, социальной деятельности в различных сферах, окружающих предприятие называются:

- а) внешней информацией;
- б) внутренней информацией;
- в) документированной информацией.

4. Максимальную скорость и простоту работы кухонного и обслуживающего зал персонала при работе с клиентами обеспечивает:

- а) система FIDELLO «Food&Beverage»;
- б) комплекс программ «Компас»;
- в) система «Rkeeper».

5. Для автоматизации процессов обслуживания посетителей на предприятиях индустрии питания и гостеприимства используют:

- а) «1С:Предприятие 8. Ресторан»;
- б) 1С:Предприятие 8. Общепит;
- в) 1С:Предприятие 8. Кафе.

6. Учет сырья и товаров в натуральном и стоимостном выражении с момента его поступления в продажу и списание (наличие, перемещение, списание) из кладовой (склада) позволяет вести модуль:

- а) Парус – Бухгалтерия;
- б) Парус – Ресторан;
- в) Парус – Торговля и склад

7 Модуль автоматизированной системы управления для предприятий ресторанного хозяйства, который позволяет решать все учетные и управленческие задачи характерны для данного вида бизнеса называется:

- а) Парус – Бухгалтерия;
- б) Парус – Ресторан;

в) Парус – Торговля и склад

8. Компьютерная аналитическая система, предназначенная для моделирования бизнеса, разработки бизнес-плана и анализа инвестиционных проектов на основе создаваемой в программе финансовой модели называется:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| а) Project Expert; | в) Microsoft Excel; |
| б) Парус-Предприятие; | г) Microsoft Word. |

9. Для ввода общей информации о проекте, настройка модулей расчета и отображения данных проекта предназначен модуль программы Project Expert:

- | | |
|------------|----------------|
| а) Обмен; | в) Результаты; |
| б) Проект; | г) Справка. |

10. В программе Project Expert для введения различных сценариев реализации проекта предназначено поле:

- | | |
|------------------|-------------|
| а) Новый проект; | в) Вариант; |
| б) Название; | г) Файл. |

2.1.6 Прочитайте текст и выберите все верные ответы из предложенных (тип задания: задание закрытого типа с выбором нескольких верных ответов из четырех предложенных; время выполнения: 3 мин)

1. К общим принципам функционирования ресторанов можно отнести:

- 1) взаимозаменяемость;
- 2) удовлетворение потребностей посетителей;
- 3) совместимость;
- 4) количество посетителей.

Ответ: 1); 3).

2. К доготовочным цехам предприятий общественного питания относятся:

- 1) овощной;
- 2) горячий;
- 3) холодный;
- 4) мясной.

Ответ: 2); 3).

3. Любая система управления, в том числе и предприятием ресторанного хозяйства, имеет дело с двумя видами информации:

- 1) документированной;
- 2) не документированной;
- 3) внешней;
- 4) внутренней.

Ответ: 3); 4).

4. К заготовочным цехам предприятий общественного питания относятся:

- 1) овощной;
- 2) горячий;
- 3) холодный;
- 4) мясной.

Ответ: 1); 4).

5. В зависимости от каналов получения и форм фиксации можно выделить следующие виды информации:

- 1) документированную;
- 2) не документированную;
- 3) внешнюю;
- 4) внутреннюю.

Ответ: 1); 2).

6. К документированной информации можно отнести:

- 1) использование «сарафанного радио»;
- 2) законы и подзаконные акты;
- 3) оценки отдельных руководителей, специалистов или экспертов по общеэкономической ситуации;
- 4) статистические сборники.

Ответ: 2); 4).

7. Какие из перечисленных ниже элементов входят в состав автоматизированной системы управления технологическим процессом (АСУТП)?

- 1) датчики;
- 2) шаговые двигатели;
- 3) исполнительные механизмы;
- 4) электрические провода.

Ответ: 1); 3).

8. Какие из перечисленных ниже программных средств относятся к САД-системам (системам автоматизированного проектирования)?

- 1) Microsoft Word;
- 2) AutoCAD;
- 3) SolidWorks;
- 4) Adobe Photoshop.

Ответ: 2); 3)

9. Какие из перечисленных ниже функций выполняет ПЛК (программируемый логический контроллер) в системе автоматизации?

- 1) сбор данных с датчиков;
- 2) отображение графиков;

- 3) реализация алгоритмов управления;
- 4) ведение бухгалтерского учета.

Ответ: 1); 2)

10. Какие из перечисленных ниже видов связи используются в промышленных сетях для передачи данных между устройствами автоматизации?

- 1) Wi-Fi;
- 2) Modbus;
- 3) Bluetooth;
- 4) Ethernet.

Ответ: 2); 4)

11. Какие из перечисленных ниже инструментов используются для моделирования и анализа динамических систем?

- 1) MATLAB Simulink;
- 2) MS Excel;
- 3) Python;
- 4) Компас.

Ответ: 1); 3)

2.1.7 Прочитайте текст и запишите краткий ответ (тип задания: задание открытого типа с дополнением; время выполнения: 3 мин)

1. Комплекс организационных мер, операций и приемов, направленных на изготовление, обслуживание, ремонт и/или эксплуатацию изделия с номинальным качеством и оптимальными затратами, и обусловленных текущим уровнем развития науки, техники и общества в целом называется ...

Ответ: технологией

2. Совокупность взаимосвязанных объектов, функционирование которых направлено на достижение общей цели называется ...

Ответ: системой

3. Основным объектом информационной системы является...

Ответ: производство

4. Модуль автоматизированной системы управления для предприятий ресторанного хозяйства, который позволяет решать все учетные и управленческие задачи характерные для данного вида бизнеса называется ...

Ответ: Парус-Ресторан

5. Для ввода общей информации о проекте, настройки модулей расчета и отображения данных проекта предназначен модуль программы Project Expert

Ответ: Проект

6. Устройство, предназначенное для сбора информации о состоянии объекта управления, называется ...

Ответ: датчик

7. Программное обеспечение, используемое для создания и редактирования чертежей, называется ...

Ответ: САПР

8. Язык программирования, широко используемый для разработки систем автоматизации, называется ...

Ответ: Питон

9. Устройство, выполняющее управляющие воздействия на объект управления, называется ...

Ответ: Исполнитель

10. Программа, предназначенная для моделирования и анализа динамических систем, называется ...

Ответ: одновременный переход

2.1.8 Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ (*тип задания:* задание открытого типа с развернутым ответом; *время выполнения:* 10 мин)

1. У любого заведения общественного питания есть три основных блока технологических процессов, которые должны хорошо функционировать для достижения желаемого результата работы. Перечислите эти блоки. Дайте краткую характеристику каждому.

Ответ: 1. Технологический блок – это набор действий, которые необходимы для приготовления блюд и обслуживания гостей. 2. Финансово-экономический блок – относится бухгалтерский учет, управление наличностью, ценовой контроль, расчет издержек и т. д. 3. Блок маркетинга – реклама заведения. Ядром деятельности любого предприятия питания является именно технологический блок, который в свою очередь можно разделить на два основных процесса деятельности предприятия – процесс производства продукции и процесс обслуживания (сервис).

2. Любая наука и профессиональная деятельность базируются на определенных принципах. К общим принципам функционирования ресторанов можно отнести эффективность. Какое значение имеет данный принцип в деятельности ресторана?

Ответ: *Эффективность* – принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве и реализации продукции/услуги. Данный принцип имеет важное значение в деятельности ресторана, так как является базовым при формировании конкурентоспособности ресторана, эффективно реализующего в совокупности услугу питания и услугу обслуживания. Кроме того, принцип эффективности может распространяться и на другие составляющие деятельности ресторана, например, эффективность выбора поставщиков, построения логистических

систем, эффективности использования сырья и материалов, эффективности выбора метода (способа) обслуживания в конкретном случае и т.д.

3. Информационные системы предпринимательства представляют собой комплекс технических и программных средств для обеспечения предпринимателей инструментом правильного принятия решений. В чем отличие данных систем от других? Каковы их особенности?

Ответ: Информационные системы предпринимательства отличаются большой сложностью и требуют сбора разнообразной информации, разработки стратегии действий, проведения маркетинга, финансовых расчетов, планирования и т. д. Особенностью этих систем является то, что все сказанное раньше должно выполняться в течение достаточно короткого промежутка времени, чтобы гарантировать получение максимального дохода. Запоздавшая информация может привести к принятию неправильного решения и банкротству фирмы

4. Дайте определение понятию «Процесс обслуживания» согласно ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Ответ: Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции общественного питания и организации досуга.

5. Дайте определение и краткое описание системы «Rkeeper», используемой на предприятиях общественного питания.

Ответ: Система «Rkeeper» используется на предприятиях общественного питания для успешного осуществления процесса автоматизации учета. Система «Rkeeper» обеспечивает: максимальную скорость и простоту работы кухонного и обслуживающего зал персонала при работе с клиентами; точность расчетов и наглядное документирование производимых операций; работу по кредитным картам и их твердым копиям; надежную систему защиты от постороннего вмешательства; статистику продаж; ведение базы данных, которая в дальнейшем используется для учета движения продуктов на производстве, расчета заработной платы персонала и т.д.; высокотехнологичное обслуживание при расчете с клиентами в предприятии с любой формой оплаты; высокую пропускную способность потока клиентов, позволяющую использовать систему в максимально загруженных клиентами ресторанах; понятный и простой интерфейс.

6. Для каких целей на предприятиях общественного питания используется программный комплекс «1С:Предприятие 8. Общепит»?

Ответ: «1С:Предприятие 8. Общепит» позволяет автоматизировать рабочие места основных работников пищевых производств – главного бухгалтера, бухгалтеров по различным участкам учета или различных отделов (на крупных предприятиях), бухгалтера-калькулятора, технолога, кладовщика

7. Какова основная цель использования автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУТП) на производстве?

Ответ: Основная цель АСУТП – повышение эффективности производства за счет оптимизации технологических процессов, снижения затрат и повышения безопасности

8. В чём преимущество использования ПЛК (программируемых логических контроллеров) по сравнению с релейными схемами управления?

Ответ: Преимущество ПЛК заключается в гибкости, программируемости и возможности легкой модификации логики управления, в отличие от жесткой структуры релейных схем

9. Какую роль играют SCADA-системы в обеспечении эффективной работы АСУТП?

Ответ: SCADA-системы обеспечивают визуализацию, мониторинг и управление технологическими процессами в режиме реального времени, что позволяет оперативно реагировать на изменения

10. В чем заключается важность использования математического моделирования при разработке систем автоматизации?

Ответ: Математическое моделирование позволяет имитировать работу системы автоматизации, прогнозировать ее поведение и оптимизировать параметры до внедрения в реальное производство

11. Почему знание языков программирования необходимо при работе с современным техническим программным обеспечением?

Ответ: Знание языков программирования необходимо для разработки алгоритмов управления, настройки параметров оборудования и создания пользовательских интерфейсов для взаимодействия с техническим программным обеспечением

2.1.9 Прочитайте текст и установите соответствие (тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия; время выполнения: 5 мин)

1. Для успешного осуществления процесса автоматизации учета на предприятиях питания используются следующие программные продукты: «Парус – Ресторан», «Palmpos», «1С: Предприятие 8. Общепит». Соотнесите название программы с ее определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, выберите соответствующую позицию из правого столбца:

Название программы	Определение программы
1) «Парус – Ресторан»	а) программа, обеспечивающая учет продаж, получение отчетов, передачу данных в централизованную бухгалтерию, расчет калькуляции блюд, ведение учета складских единиц в производственных и складских помещениях;
2) «Palmpos»	б) позволяет автоматизировать рабочие места основных работников пищевых производств – главного бухгалтера, бухгалтеров по различным участкам учета или различных отделов (на крупных предприятиях), бухгалтера-калькулятора, технолога, кладовщика;
3) «1С: Предприятие 8. Общепит»	в) предназначен для автоматизации ресторанов, кафе, баров, пабов, клубов, пансионатов и других заведений ресторанного бизнеса

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3
в	а	б

2. На предприятия общественного питания поступает сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. Соотнесите понятие с его определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятие	Определение
1) сырье	а) блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации;
2) полуфабрикат	б) продукты, из которых производят кулинарную продукцию по определенной схеме;
3) готовая продукция	в) продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3
б	в	а

3. Система «Парус-Предприятие» версии 7.40 формируется из автономных модулей. Соотнесите модули системы с их назначением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Название модуля системы	Назначение модуля системы
1) Парус - Администратор	а) модуль автоматизированной системы управления для предприятий ресторанного хозяйства, который позволяет решать все учетные и управленческие задачи характерны для данного вида бизнеса;
2) Парус-Ресторан	б) является управляющим модулем, с помощью которого открываются базы данных, регистрируются пользователи и назначаются им права доступа;
3) Парус - Бухгалтерия	в) модуль позволяет ввести учет в национальной валюте, в иностранной валюте и в рублевом эквиваленте.

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3
б	а	в

4. Установите соответствие между типом датчика и измеряемой им величиной. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Датчик	Измеряемая величина
1) термопара;	а) расход;
2) тензодатчик;	б) температура;
3) расходомер Вентури;	в) деформация;
4) индуктивный датчик;	г) расстояние.

Ответ: Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3	4
б	в	а	г

5. Установите соответствие между компонентом АСУТП и его функцией. К каждой позиции, данной в левом столбце, выберите соответствующую позицию из правого столбца:

Компонент АСУТП	Функция
1) ПЛК;	а) обеспечение визуализации данных;
2) SCADA-система;	б) сбор информации с датчиков;
3) панель HMI;	в) реализация алгоритмов управления;
4) датчик;	г) взаимодействие оператора с системой.

Ответ: Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3	4
в	а	г	б

6. Установите соответствие между программным обеспечением и областью его применения. К каждой позиции, данной в левом столбце, выберите соответствующую позицию из правого столбца:

Программное обеспечение	Область применения
1) MATLAB Simulink;	а) разработка АСУТП;
2) AutoCAD;	б) моделирование динамических систем;
3) Портал TIA;	в) создание чертежей и 3D-моделей;
4) MS Excel;	г) обработка и анализ данных.

Ответ: Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3	4
б	в	а	г

7. Установите соответствие между типом исполнительного механизма и примером его применения. К каждой позиции, данной в левом столбце, выберите соответствующую позицию из правого столбца:

Исполнительный механизм	Пример применения
1) электромагнитный клапан;	а) регулировка скорости конвейера;
2) частотный преобразователь;	б) открытие/закрытие трубопровода;
3) пневматический цилиндр;	в) перемещение деталей на сборочной линии;
4) сервопривод;	г) точное позиционирование инструмента.

Запишите соответствующую последовательность букв под соответствующими цифрами

1	2	3	4
б	а	в	г

2.1.10 Прочитайте текст и установите последовательность (*тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности; время выполнения: 5 мин*)

1. Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

Расположите в правильной последовательности основные операции технологического процесса приготовления кондитерских изделий:

- 1) приготовление (замес, брожение) теста;
- 2) разделка (формовка) изделий;
- 3) оформление (отделка) кондитерских изделий;
- 4) просеивание муки;
- 5) выпечка.

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	1	2	5	3
---	---	---	---	---

2. Работа с Project Expert может быть представлена в виде 6 основных шагов. Расположите в правильной последовательности основные этапы работы в Project Expert:

- 1) ввод и анализ данных о текущем состоянии проекта в процессе его реализации;
- 2) определение потребности в финансировании;
- 3) формирование и печать отчета;
- 4) построение модели;
- 5) разработка стратегии финансирования;
- 6) анализ финансовых результатов.

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

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

3. Расположите в правильной последовательности основные этапы построения трендовой модели показателя валового объема продаж:

- 1) проверка точности построения трендовой модели;

2) проверка гипотезы о существовании тренда в ряду динамики показателя валового объема продаж;

3) построение трендовой модели показателя валового объема продаж.

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	1
---	---	---

4. Расположите этапы разработки АСУТП в правильной последовательности:

1) внедрение и отладка системы;

2) разработка технического задания;

3) проектирование системы;

4) анализ объекта автоматизации.

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	2	3	1
---	---	---	---

5. Расположите в правильной последовательности этапы настройки ПЛК для управления технологическим процессом:

1) загрузка программы в ПЛК;

2) создание программы управления;

3) подключение датчиков и исполнительных механизмов;

4) конфигурирование оборудования

Ответ:

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	2	3	1
---	---	---	---

2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Система автоматического управления.

2. Принципы автоматического управления по отклонению и по возмущению.

3. Понятие информационных систем экономических объектов, их назначение.

4. Содержательные и технологические аспекты информационных систем?

5. Основные информационные процедуры информационных систем и их наиболее вероятная технологическая последовательность.

6. Охарактеризуйте задачи предприятия общественного питания.

7. Охарактеризуйте кратко поколения развития информационных систем.

8. По каким признакам классифицируют информационные системы?

9. Какое главное отличие между автоматизированной системой управления технологическими процессами и автоматизированными системами организационного или административного управления?

10. Приведите примеры использования элементов компьютерной техники в технических приборах и оборудовании предприятий общественного питания.
11. Какие виды структур используют при описании информационных систем?
12. Обеспечивающая часть экономической информационной системы.
13. Функциональная часть экономической информационной системы, ее составляющие.
14. OLAP – системы. Их назначение.
15. Системы поддержки принятия решений.
16. Электронная коммерция (е-коммерция), ее использование на предприятиях ресторанного бизнеса.
17. Программные средства реальных информационных систем разных поколений.
18. Перспективные направления развития информационных технологий и информационных систем предприятий общественного питания.
19. Информационно-коммуникационная инфраструктура.
20. Условия успешного создания автоматизированных информационных систем предприятия общественного питания.
21. Основные требования бизнес-процессов предприятия общественного питания к сервисам автоматизированных информационных систем.
22. Варианты создания автоматизированных информационных систем.
23. Проблемы в создании автоматизированных информационных систем предприятия общественного питания.
24. Сущность понятия модель, типы моделей.
25. Моделирование в экономике.
26. Понятие оптимизации в деятельности ресторана.
27. Какие элементы задачи оптимизации влияют на отнесение к тому или иному типу?
28. Какова последовательность действий при решении задач оптимизации?
29. Какие задачи можно решать с помощью надстройки Поиск решения?
30. Что означает «консенсусное» решение и как его найти в оптимизационной задаче?
31. Приведите примеры задач оптимизации.
32. Приведите примеры пакетов прикладных программ для автоматизации работ на предприятиях общественного питания.
33. Принципы построения пакет «Парус-Предприятие 7.40».
34. Характеристика модулей пакета «Парус-Предприятие 7.40».
35. Информационную безопасность предприятия при использовании пакета прикладных программ.
36. Задачи Back Office и Front Office.

37. Какое специфическое оборудование необходимо предприятию, чтобы эффективно использовать информационную систему на базе пакета «Парус-Предприятие 7.40»?

38. Какие услуги или работы предприятия общественного питания наименее автоматизированные при использовании пакета «Парус-Предприятие 7.40»?

39. Перспективные направления внедрения информационно-коммуникационной техники и программных средств в работу предприятий общественного питания.

40. Теоретические основы бизнес-планирования.

41. Показатели эффективности инвестиционных проектов.

42. Требования к составлению бизнес-плана.

43. Основные показатели оценки бизнес-плана.

44. Какие программные средства используются для составления бизнес-планов, в чем их различия?

45. Последовательность создания бизнес-плана в программе Project Expert.

46. Типовые ошибки в бизнес-планировании.

47. Project Expert – инструмент бизнес-планирования деятельности предприятия.

48. История развития систем автоматического управления.

49. Классификация систем автоматического управления.

50. Проектирование схем автоматизации.

51. Структура и функциональные схемы автоматизации.

52. Традиционные информационные технологии.

53. Категории систем автоматизации.

54. Анализ влияния различных факторов на формирование ассортимента товаров организации.

55. Структура производственного предприятия как системы управления.

56. Уровни автоматизации: частичная, комплексная, полная.

57. Типы производственных и технологических процессов.

58. Основные показатели качества регулирования.

59. Назначение и характеристика современных автоматизированных систем управления технологических процессов на базе вычислительной техники.

60. Основные функции автоматизированных систем управления технологических процессов.

61. Этапы проектирования систем автоматизации.

62. Функциональные схемы автоматизации.

63. Структура автоматизированных систем управления технологических процессов.

64. Устройства ввода и вывода информации.

65. Принцип совместимости на предприятии общественного питания.

66. Принцип систематизации на предприятии общественного питания.

- 67. Характеристика технологических процессов обслуживания.
- 68. Характеристика технологического процесса производства: заготовочные цеха.
- 69. Характеристика технологического процесса производства: доготовочные цеха.
- 70. Этапы создания нового проекта в программе Project Expert.