Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2025 09:54:15 Уникальный программный ключ:

Приложение 6

к основной профессиональной образовательной программе

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199 продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы Технология и

организация ресторанного бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУ им Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли Кафедра корпоративного и государственного управления

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

По дисциплине «Программные комплексы организационнотехнологической деятельности ресторана»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования Бакалавриам

Год начала подготовки – 2025

Краснодар 2024 г.

Составитель:

к.т.н., доцент Р.Н. Фролов

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры корпоративного и государственного управления

протокол №6 от 26.03.2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. 3-1. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-1. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-2. Умеет применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции	Тема 1. Информационное обеспечение организационно-технологической деятельности

ПК-2 . Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции	ПК-2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ ПК-2.3. 3-3. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания	Тема 2. Программные комплексы автоматизации деятельности ресторана
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-2.3. У-3. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания	
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК-3.3. 3-2. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.3. У-2. Умеет использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Тема 3. Программные комплексы технологического проектирования

ПК-4. Способен	ПК-4.1. Формирует системы	ПК-4.1. 3-2. Знает специализированные	Тема 4. Программные комплексы
управлять	бизнес-процессов,	компьютерные программы, используемые на	календарного планирования
материальными	регламентов и стандартов	предприятиях питания для функционирования	
ресурсами и	предприятия питания	системы бизнес-процессов	
персоналом		ПК-4.1. У-2. Умеет пользоваться методами	
департаментов (служб,		поддержания системы бизнес-процессов для	
отделов) предприятия		обеспечения соответствия регламентам и	
питания		стандартам предприятия питания	

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ЗАДАНИЙ НА АУДИТОРНЫХ ЗАНЯТИЯХ

Вопросы для проведения устного опроса (О):

Тема 1. Информационное обеспечение организационно-технологической деятельности

Индикаторы достижения: ПК-1.3.

- 1. Структура и состав ИС автоматизации организационно-технологической деятельности.
- 2. Архитектура ИС. Функциональные и обеспечивающие подсистемы.
- 3. Какие элементы включает в себя информационное обеспечение технологической деятельности?
- 4. Особенности применения баз данных на предприятии общественного питания.
- 5. Назовите основные единицы информации и опишите структуру информационного обеспечения ИС.

Тема 2. Программные комплексы автоматизации деятельности ресторана

Индикаторы достижения: ПК-2.3

- 1. Опишите основные бизнес-процессы предприятия общественного питания как объекта автоматизации.
- 2. Виды автоматизированных рабочих мест (APM) на предприятии общественного питания, их функциональные возможности.
- 3. Опишите основные возможности и работу в ПО «Квазар: Ресторатор»
- 4. Автоматизация учета на предприятии общественного питания средствами «1С: Предприятие»
- 5. Раскройте основные функциональные возможности программного продукта «Трактиръ».
- **3 балла** выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на каждый поставленный вопрос по теме; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, использует терминологию, знает современные информационные технологии и программное обеспечение, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт.
- **2 балла** выставляется обучающемуся, если дан развернутый ответ на каждый поставленный вопрос по теме; в ответе нечеткая структура, логическая последовательность отчасти нарушена, использует терминологию, знает современные информационные технологии и программное обеспечение, но не способен приводить примеры, не высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт.
- 1 балл выставляется обучающемуся, если неполный ответ на каждый поставленный вопрос по теме; в ответе нечеткая структура, логическая последовательность нарушена, неуверенно использует терминологию, частично знает современные информационные технологии и программное обеспечение, не способен приводить примеры, не высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт.
- **0 баллов** выставляется обучающемуся, если неполный ответ на каждый поставленный вопрос по теме; в ответе нечеткая структура, логическая последовательность нарушена, неуверенно использует терминологию, не знает современные информационные технологии и программное обеспечение, не способен приводить примеры, не высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт.

-

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ НА КОМПЬЮТЕРЕ (В.З.ПК)

Тема 3. Программные комплексы технологического проектирования Индикаторы достижения: ПК-3.3.

По наглядному аксонометрическому изображению изделия необходимо построить шесть основных видов изделия. Образец выполнения приведен на рисунке 2.

Подготовить чертеж к печати.

Последовательность выполнения

- 1. Изучить рекомендуемую литературу
- 2. Создать необходимое для работы количество слоев (типов линий)
- 3. В соответствии с требованиями ГОСТ 2.305-68 вычертить в масштабе 1:1 в формате A3 (420х297 мм) в пространстве модели шесть основных видов изделия.
- 4. Подготовить чертеж к печати. Подготовку чертежа к печати осуществить в пространстве листа (допускается в пространстве модели) под формат А3. Допускается вывод чертежей на печать осуществить в формате А4. Чертеж следует оформить в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД. Внутри листа вычерчивается рамка. Рамку проводят сплошными основными линиями на расстоянии 5 мм от края листа, а слева на расстоянии 20 мм, широкую полосу оставляют для подшивки чертежа (см. рисунок 1). В нижнем правом углу выполняется основная надпись форма 1 ГОСТ 2.104-68 (рисунок 1). В верхнем левом углу выполняется дополнительная графа размером 70х14 мм.



Рисунок 1 - Оформление поля чертежа

1
20
100

Рисунок 2 - Задание

_

Тема 4. Программные комплексы календарного планирования

Индикаторы достижения: ПК-4.1

1 Основные понятия и элементы сетевой модели

Сетевой график представляет собой схему, на которой в определенном порядке наглядно показаны все операции с начала промежуточной продукции с определенной степенью готовности, а под конец – полное завершение разработки.

В основу построения сети закладываются три основные понятия: работа, событие и путь.

Под термином *«работа»* понимается любой трудовой процесс, сопровождающийся затратами времени и ресурсов.

В понятие работа входит также и ожидание, т.е. пассивный процесс, не требующий затрат труда и материальных ресурсов, не отнимающий времени. К таким процессам можно отнести и технологические перерывы. Кроме того, под работой подразумевают простую зависимость, т.е. логическую связь между двумя и большим числом операций. Такая зависимость называется холостой или фиктивной работой, так как не требует никаких затрат: ни времени, ни труда, ни средств.

Событие представляет собой итог какой-либо деятельности, промежуточный или окончательный результат выполнения одной или нескольких предшествующих работ, позволяющий приступить к выполнению последующих работ.

Событие не является процессом, оно не имеет длительности и не сопровождается затратами времени и средств.

На сетевом графике событие изображается кружками и порядковыми номерами, действительные работы и ожидание – сплошными стрелками, а фиктивные работы – пунктирными стрелками.

Любая работа-стрелка соединяет только два события и отражает процесс перехода от одного события к другому.

Событие, в которое событие входит, является конечным или последующим. Одно и тоже событие (кроме начального и конечного) одновременно является и предшествующим и последующим.

Начало стрелки показывает, с какого события данная работа начинается, а конец стрелки – в каком событии она заканчивается. Любая работа может быть обозначена номерами двух событий.

Первое событие, которому не предшествуют никакие работы, называется исходным. Последнее событие, обусловливающее достижение конечной цели, называют завершающим. Все остальные события считаются промежуточными.

Путь представляет собой непрерывную технологическую последовательность работ от исходного события к завершаемого. Такой путь называется полным. При этом понятие «путь» распространяется на любую последовательность работ по направлению стрелок.

Укороченные пути отсчитываются либо от начала сети до данного события, либо от конца ее до этого же события.

Путь, на котором суммарная продолжительность работ имеет максимальное значение, называется *критическим путем*. Он определяет время для выполнения программы всех работ, включенных в сетевой график.

Все работы, лежащие на критическом пути, являются критическими, и от их продолжительности зависит конечный срок выполнения.

Пути, имеющие продолжительность меньше критического, но близкие к ней называются подкритическими или субкритические. Все остальные пути, которые меньше критического, называют ненапряженными или некритическими.

Критическая операция (работа) – операция, лежащая на критическом пути.

При разработке графиков продолжительность работ берется по утвержденным нормам, а на те операции, на которые нормы не установлены, на основе личных наблюдений.

Прежде, чем преступать к обоснованию рациональных методик поиска особых путей сетевого графика, необходимо напомнить, что вообще собой представляет сетевой график, и какими основными параметрами он характеризуется.

Итак, *сетевой график* есть математическая модель упорядочивания проектных работ типа "Сигнальный граф" (рисунок 1). Любой сигнальный граф состоит только из двух элементов: дуг и вершин. В контексте сетевого планирования, дугами являются отдельные работы, изображаемые на сетевом графике в виде стрелок так, что начала стрелок, соответствует началам выполнения работ, концы стрелок – их завершению. Вершинами сигнального графа являются так называемые события, которые изображаются на сетевом графике в виде кружков, с порядковыми номерами в нижних квадрантах. Как раз события сетевого графика и служат для целей упорядочивания проектных работ, которое заключается в том, что исходящая из некоторого события работа не может начаться, пока не завершатся все входящие в него работы.

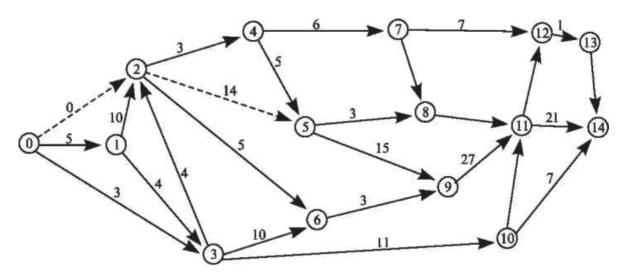


Рисунок 1 - Пример сетевого графика для расчета параметров

2 Расчет параметров сетевого графика

Имеется сетевой график с длительностями работ, указанными в таблице. Изобразить внешний вид этого сетевого графика, выполнить расчет его временных параметров. Разработать программу вывода на экран сетевого графика, расчета его параметров табличным способом и определения критического пути.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		4		6							
2			5	3							
3				3	6		4				
4					2	7					
5						6		8	5		
6							3			10	
7								5	7		
8									3		10
9										6	
10							_				5

Решение:

В результате построения сетевого графика по заданной таблице получен следующий вид:

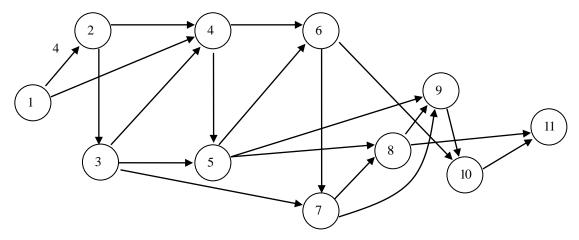


Рисунок 2 – Сетевой график по условиям задачи, заданный табличным способом

Таблица 1 – Результат расчета параметров сетевого графика в MS Excel

Событие	Работа	Продолжительность	Время свершения события
1	1-2	4	0
	1-4	6	
2	2-3	5	4
	2-4	3	
3	3-4	3	9
	3-5	6	
	3-7	4	
4	4-5	2	12
	4-6	7	
5	5-6	6	15
	5-8	8	
	5-9	5	
6	6-7	3	21
	6-10	10	
7	7-8	5	24
	7-9	7	
8	8-9	3	29
	8-11	10	
9	9-10	6	32
10	10-11	5	38
11			43

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Комплект тестов/тестовых заданий

Индикаторы достижения: ПК-1.3

Тема 1. Информационное обеспечение организационно-технологической деятельности Вариант №1

- 1. Совокупность действий со строго определенными правилами выполнения это:
 - Алгоритм
 - Система
 - Правило
 - Закон
- 2. Единая система данных, организованная по определенным правилам, которые предусматривают общие принципы описания, хранения и обработки данных
 - База данных
 - База знаний
 - Набор правил
 - Свод законов
- 3. 8-разрядное двоичное число
 - Байт
 - Бит
 - Слово
 - Мегабайт
- 4. Программное обеспечение, предоставляющее графический интерфейс для интерактивного поиска, обнаружения, просмотра и обработки данных в сети.
 - Браузер
 - Протокол
 - Страница
 - Брандмауэр
- 5. Элемент документа для связи между различными компонентами информации внутри самого документа, в других документах, в том числе и размещенных на различных компьютерах.
 - Гипермедиа
 - Гиперссылка
 - Гипертекстовая система
 - Гипертекст
- 6. Сеть, в которой объединены общим протоколом компьютеры в различных странах, на различных континентах.
 - Глобальная сеть
 - Локальная сеть
 - Региональная сеть
- 7. Обучение на расстоянии с использованием учебников, персональных компьютеров и сетей ЭВМ.
 - Дистанционное обучение
 - Отдаленное обучение
 - Интернет-школа
 - Вуз на расстоянии
- 8. Компьютерная программа, которая работает в режиме диалога с пользователем.
 - Интерактивная программа
 - Диалоговая программа

- Разговорная программа
- Интерактивная доска
- 9. Совокупность научных и инженерных знаний, а также методов и средств, которая используется для создания, сбора, передачи, хранения и обработки информации в некоторой предметной области.
 - Информационная технология
 - Информационная система
 - Информатика
 - Кибернетика
- 10. Научная дисциплина, изучающая законы и методы накопления, обработки и передачи информации с помощью ЭВМ.
 - Информационная технология
 - Информационная система
 - Информатика
 - Кибернетика
- 11. Сеть, объединяющая компьютеры в соседних помещениях или здании.
 - Глобальная сеть
 - Локальная сеть
 - Региональная сеть
- 12. Компьютерные системы с интегрированной поддержкой звукозаписей и видеозаписей.
 - Мультимедиа
 - Медиа
 - Аудиовизуализация
 - Интерактив
- 13. Главная управляющая программа (комплекс программ) на ЭВМ.
 - Операционная система
 - Прикладная программа
 - Графический редактор
 - Текстовый процессор
- 14. Сеть, связывающая компьютеры в пределах определенного региона.
 - Глобальная сеть
 - Локальная сеть
 - Региональная сеть
- 15. Адрес размещения сервера в *Internet*. Часто так называют всю совокупность *Web*-страниц, расположенных на сервере.
 - Сайт
 - Сервер
 - Прокол
 - Браузер

Вариант №2

- 1. Сетевой узел, содержащий данные и предоставляющий услуги другим компьютерам; компьютер, подключенный к сети и используемый для хранения информации.
 - Сайт
 - Сервер
 - Прокол
 - Браузер
- 2. Система взаимодействующих элементов, связанных между собой по выделенным или коммутируемым линиям для обеспечения локальной или удаленной связи (голосовой,

визуальной, обмена данными и т.п.) и для обмена сведениями между пользователями, имеющими общие интересы.

- Сеть
- Чат
- Форум
- Браузер
- 3. Поименованный организованный набор данных на магнитном носителе информации
 - Файл
 - Сервер
 - Диск
 - Папка
- 4. Основной язык, который используется для кодировки Web-страниц.
 - HTML
 - XML
 - PHP
 - VRML
- 5. Формат адреса сетевого узла, в котором указывается имя сервера, на котором сохраняется файл, путь к каталогу файла и собственно имя файла.
 - URL
 - HTTP
 - FTP
 - UFO
- 6. Всемирная Паутина, предназначенная для гипертекстового связывания мультимедиадокументов со всего мира и устанавливающая легкодоступные и независимые от физического размещения документов универсальные информационные связи между ними.
 - WWW
 - W3D
 - HTTP
 - BBC
- 7. Укажите устройство для подключения компьютера к сети:
 - Модем
 - Мышь
 - Сканер
 - Монитор
- 8. Программа просмотра гипертекстовых страниц WWW:
 - Браузер
 - Протокол
 - Сервер
 - HTML
- 9. Текстовый редактор
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel
 - Microsoft PowerPoint
 - Microsoft Publisher

10. Редактор электронных таблиц

- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Microsoft PowerPoint
- Microsoft Publisher

11. Программа для создания презентаций

- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Microsoft PowerPoint
- Microsoft Publisher

12. Программа для создания публикаций

- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Microsoft PowerPoint
- Microsoft Publisher
- 13. Технология, при которой доступ к учебным материалам и консультации с преподавателями проводятся посредством телекоммуникационных технологий и вычислительных сетей. Как правило, в качестве сети используется Internet, тогда сетевую технологию называют Internet-технологией.
 - Кейс-технология
 - ТВ-технология
 - Сетевая технология

14. В каких из перечисленных режимов просмотра нельзя добавить текст на слайд?

- Обычный
- Сортировщик слайдов
- Страницы заметок
- Показ слайдов

15. Провайдер – это:

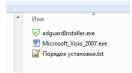
- Компьютер, предоставляющий транзитную связь по сети
- Программа подключения к сети
- Фирма, предоставляющая сетевые услуги
- Специалист по компьютерным сетям

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ (К/р)

Контрольная работа по теме №3 «Программные комплексы технологического проектирования»

Индикаторы достижения компетенций ПК-3.3.

C pecypca: http://visiofree.ru/ скачиваете MS Visio, распаковываете архив и далее запускаете Microsoft_Visio.exe



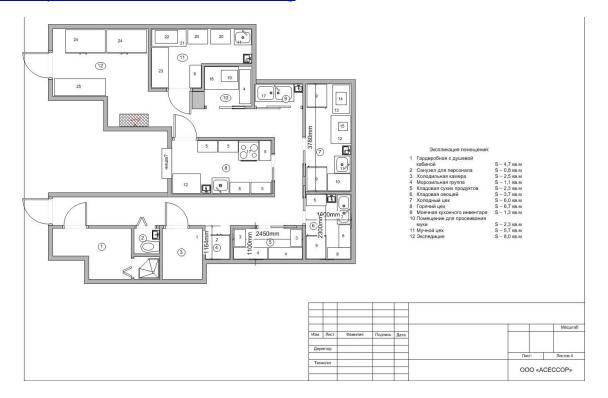
После этого на рабочем столе появится значок:



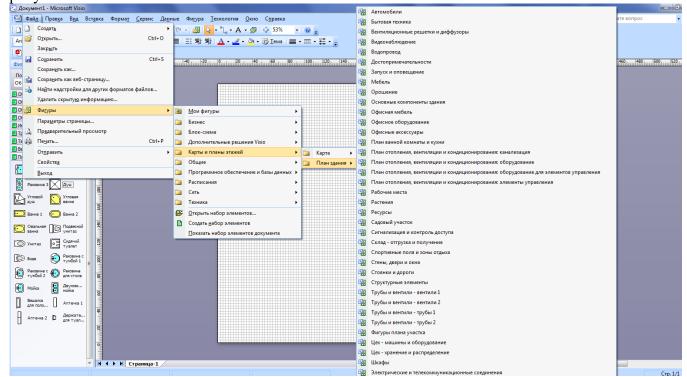
После кликаете по этому значку, появляется окно, в котором выбираем MS Visio, желательно при последующей установке отключить допы и оставить только Visio.

Далее можно смело выполнять задание.

Начертить в MS Visio схему расстановки оборудования на кухне ресторана, предварительно рассмотрев видеоуроки (https://www.youtube.com/watch?v=iVJ4vRuVCtU) https://www.youtube.com/watch?v=2X9OdNdTJvg



Для этого рекомендуется активировать панель «Карты и планы этажей» - «План здания» как на рисунке:



Контрольная работа по теме №4 «Программные комплексы календарного планирования» Индикаторы достижения компетенций ПК-4.1.

Пример выполнения сетевой диаграммы на основе задания в табличной форме.

Имеется сетевой график с длительностями работ, указанными в таблице. Изобразить внешний вид этого сетевого графика, выполнить расчет его временных параметров (критического пути, альтернативных путей).

По представленному примеру разработать проект реконструкции ресторана, содержащий следующие этапы работ:

- 1. Демонтаж старого оборудования и мебели
- 2. Закупка новой мебели
- 3. Закупка материалов для ремонта и нового оборудования
- 4. Доставка оборудования
- 5. Ремонт кухни
- 6. Ремонт обеденного зала
- 7. Сборка мебели
- 8. Монтаж оборудования
- 9. Установка мебели
- 10. Наладка и испытания оборудования
- 11. Поиск и наём персонала
- 12. Обучение персонала
- 13. Тестовый запуск.

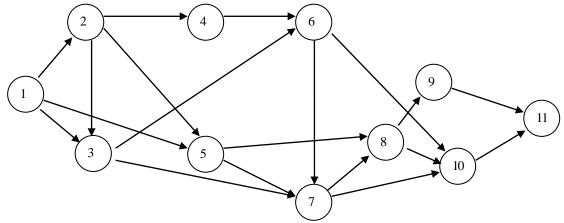
ПРИМЕР:

Имеется заданный в табличной форме проект. На пресечении горизонтальной строки и вертикального столбца задана продолжительность работы (задачи). В представленной таблице, например Работа 1-2 имеет продолжительность 2 дня, работа 1-3 продолжительностью 6 дней, 1-5 продолжается 7 дней, 2-3 длится 3 дня и т.д.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		2	6		7						
2			3	4	5						
3						5	6				
4						7					
5							3	6			
6							7			12	
7								9		10	
8									6	10	
9										3	9
10											8

Решение:

В результате построения сетевого графика по заданной таблице получен следующий вид:



Далее необходимо проставить над стрелками продолжительность работ и вычислить критический путь, выделив линии со стрелками красным цветом.

Варианты заданий.

Вариант 1.

 1.											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		2	6		7						
2			3	4	5						
3						5	6				
4						7					
5							3	6			
6							7			12	
7								9		10	
8									6	10	
9										3	9
10											8

Вариант 2.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		4		6							
2			5	3							
3				3	6		4				
4					2	7					
5						6		8	5		
6							3			10	
7								5	7		
8									3		10
9										6	
10											5

Вариант 3.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		8	9								
2			3	5		8					

3			4	6					
4			2		6				
5				2	4				
6						4		9	
7						3	5		
8							2	7	7
9								4	
10									3

Вариант 4.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		2		4	3						
2			3			6					
3				6			4				
4					7	3				6	
5								5	6		
6							5				4
7									5	4	
8										5	
9										3	9
10											6

Вариант 5.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		5			8						
2			4	2							
3					3	6		6			
4							4	2			
5						2			8		
6							3	5		7	
7									3		6
8									4	6	
9											3
10											5

Вариант 6.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		7									
2			6	5	4						
3					3	7					
4					2		8		12		
5						4		5			
6							3		8		

7					4		9
8					2	5	6
9						4	
10							3

Вариант 7.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		5	8								
2			3		4						
3				5	1		6				
4						4	3				
5						2		6	8		
6							4			12	
7								4			10
8									3	4	
9										3	
10											5

Вариант 8.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		6		7							
2			4	2		6					
3					6	5					
4					2		7				
5							3		8		
6							2	5		9	
7									4	5	
8									3		9
9										4	
10											2

Вариант 9.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		4	7								
2				3	5		6				
3				2		4					
4						6			12		
5							4	8			
6								3		11	
7								1	5		9
8										6	7
9										2	
10											3

Вариант 10.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1		4	7								
2				3	5		8				
3				2		4					
4						10			10		
5						4		8			
6								3		11	
7								1	7		9
8										6	7
9										2	
10											3

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТВОРЧЕСКОГО РЕЙТИНГА

Тематика докладов

Тема занятия	Темы докладов
Тема 1.	Индикаторы достижения: ПК-1.3.
Информационное	1. Структура и виды информации в экономической деятельности.
обеспечение	2. Особенности обработки экономической информации.
организационно-	3. Показатели качества экономической информации: актуальность,
технологической	содержательность, достоверность, полнота, ясность.
деятельности	4. Структура информационной технологии. Виды и основные классы ИТ.
	5. Способы представления структуры ИТ на различных уровнях.
	6. Концептуальный уровень представления ИТ. Информационные
	процессы, процедуры и операции.
	7. Логический уровень представления ИТ. Модельное описание структуры ИТ.
	8. Физический уровень представления ИТ. Программно-аппаратная реализация ИТ.
	9. Расширение областей применения ИТ в экономической
	деятельности на современном этапе.
	10. Технологии искусственного интеллекта и их роль в
	экономическом развитии.
Тема 2. Программные	Индикаторы достижения: ПК-2.3.
комплексы	1. ПО автоматизации предприятий общественного питания
автоматизации	российских производителей.
деятельности	2. Технологическое проектирование с применением САПР.
ресторана	3. Основные виды САПР, используемые в настоящее время
	4. Программное обеспечение САПР
	5. Особенности твердотельного трехмерного моделирования в САПР
	6. Программные продукты фирмы Autodesk (США).
	7. Система трехмерного моделирования и визуализации 3DsMAX.
	8. Применение САПР российского производства на примере САПР Компас.
	9. Основные направления развития САПР.
	10. Информационные технологии управления проектами
	11. Теоретические основы компьютерных технологий управления
	проектами. Метод Just-in-time.
	12. Программный продукт MS Project.
	13. Метод сетевого планирования и управления (СПУ).
	14. Диаграмма Ганта и правила её построения.
	15. Виды ресурсов, используемые в проектах.
	16. Виды связей между работами в диаграмме Ганта.
	17. Оптимизация проекта по времени.
	18. Оптимизация проекта по стоимости.

Критерии оценки докладов (в баллах):

20,0 баллов выставляется обучающемуся, если он **знает верно и в полном объеме**: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода; особенности различных информационных технологий и программного обеспечения и их соответствие основным профессиональным задачам.

Умеет верно и в полном объеме анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; определять соответствующие цели информационные технологии и программное обеспечение и применять их для решения профессиональных задач.

-15.0 баллов выставляется обучающемуся, если он знает с незначительными замечаниями: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода; особенности различных информационных технологий и программного обеспечения и их соответствие основным профессиональным задачам.

Умеет верно и в полном объеме анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; определять соответствующие цели информационные технологии и программное обеспечение и применять их для решения профессиональных задач.

- 10,0 баллов выставляется обучающемуся, если знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода; особенности различных информационных технологий и программного обеспечения и их соответствие основным профессиональным задачам.

Умеет верно и в полном объеме анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; определять соответствующие цели информационные технологии и программное обеспечение и применять их для решения профессиональных задач.

- **0 баллов** выставляется обучающемуся, если он не справился с расчетным заданием, не смог правильно ввести исходные данные, выбрать соответствующее приложение для обработки данных и получить конечный результат.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Типовой перечень вопросов к зачету

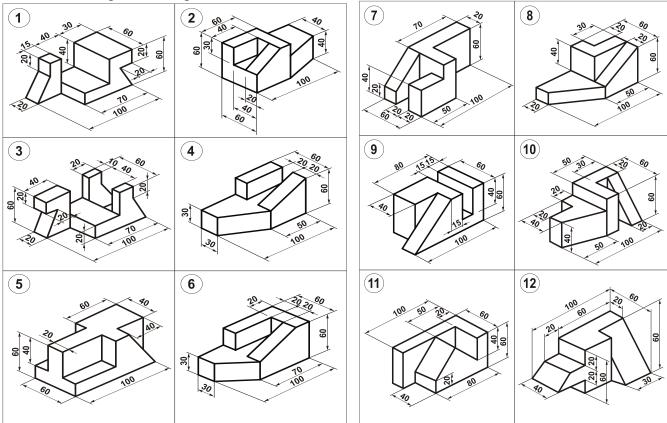
- 1. Общая структура программных комплексов организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания.
- 2. Основные функциональные возможности ПО «Квазар: Ресторатор»
- 3. Установление статуса стола в ПО «Квазар: Ресторатор». Общий и раздельный учет посетителей.
- 4. Бронирование и резервирование столов в ПО «Квазар: Ресторатор».
- 5. АРМ сотрудника зала ресторана. Основные программные продукты.
- 6. Представление данных в системах управления. Структуры данных.
- 7. Одномерные и двумерные массивы данных.
- 8. Структура данных очередь FIFO. Принцип формирования, области применения.
- 9. Структура данных стек (магазин) LIFO. Принцип формирования, области применения.
- 10. Понятие базы данных. Реляционные базы данных.
- 11. Понятие СУБД. Основные этапы обобщенной технологии работы с СУБД. Модели данных.
- 12. Реляционная модель данных, основные признаки и формы записи данных.
- 13. Иерархическая и сетевая модели данных.
- 14. Объекты базы данных СУБД Microsoft Access.
- 15. Основные свойства полей базы данных СУБД Microsoft Access.
- 16. Основные типы данных в СУБД Microsoft Access.
- 17. Порядок создания базы в СУБД Microsoft Access. Режимы конструктора и мастера

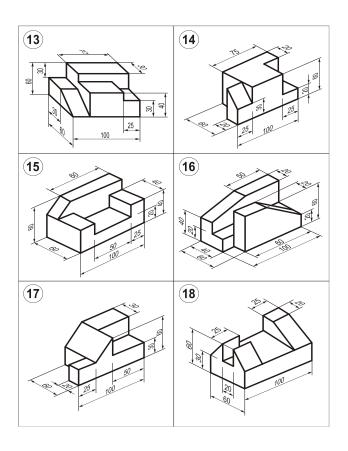
- создания объектов базы.
- 18. Выполнение запросов и создание отчетов в СУБД Microsoft Access
- 19. Требования ЕСКД к выполнению графической части проектов.
- 20. Основные правила выполнения чертежей. Изображения. Технологические схемы.
- 21. Технологическое проектирование. Виды и структура графических пакетов. Векторные и растровые пакеты.
- 22. Системы автоматизированного проектирования (САПР). Основные области применения.
- 23. Основное назначение, преимущества и недостатки систем автоматизированного проектирования (САПР).
- 24. Основные компоненты пакета Auto CAD
- 25. Основные функции, панели, меню пакета Auto CAD
- 26. Понятие слоя, функции работы со слоями, настройки слоев
- 27. Выбор формата, шага сетки и привязок в Auto CAD
- 28. Панель служебных команд (орто, полярное отслеживание, динамический ввод и т.д.)
- 29. Настройка типа, толщины и цвета линий в Auto CAD
- 30. Автоматизированное заполнение штампа основной надписи, задание масштаба
- 31. Вычерчивание объектов на плоскости с использованием основных панелей инструментов.
- 32. Основные функции редактирования объектов в Auto CAD.
- 33. Простановка размеров в Auto CAD
- 34. Заливка и штриховка объектов в Auto CAD
- 35. Построение пространственных объектов с использованием функций 3D
- 36. Выбор реберной и реалистичной модели, редактирование 3D-моделей
- 37. Функции сечения, объединения и вычитания трехмерных объектов.
- 38. Режимы просмотра трехмерных объектов (ортогональные виды, орбита и т.д.)
- 39. Текстовые вставки и редактирование текста в САПР
- 40. Понятие о языках САПР. Основные команды языка Auto LISP
- 41. Работа с командной строкой в Auto CAD.
- 42. Вычерчивание схем в ПО MS Visio. Основные панели фигур.
- 43. Установление связей между объектами и редактирование элементов MS Visio.
- 44. Основные функции и работа в векторном пакете Corel DRAW.
- 45. Программные комплексы организационного и календарного планирования.
- 46. Основные теоретические предпосылки ИС управления проектами. Метод СПУ. Метод Just in time.
- 47. Основные понятия метода сетевого планирования и управления (СПУ). Сетевой граф (график).
- 48. Правила построения сетевых графиков комплекса операций.
- 49. Определение критического пути сетевого графика.
- 50. Расчёт временных параметров сетевого графика.
- 51. Добавление ресурсов в проект. Виды ресурсов.
- 52. Оптимизация сетевых графиков по времени.
- 53. Оптимизация сетевых графиков по стоимости.
- 54. Диаграмма Ганта. Установление связей между работами и создание графика работ.
- 55. Планирование проектов в MS Project. Создание графика работ.
- 56. Типы связей между задачами на диаграмме Ганта.
- 57. Разбивка задач проекта на этапы. Настройка проекта. Установка опережения и запаздывания.
- 58. Заполнение таблицы ресурсов в MS Project. Назначение ресурсов. Устранение перекрытия ресурсов.
- 59. Назначение ресурсов. Устранение перекрытия ресурсов.
- 60. Представление проекта в различных режимах.

- 61. Текстовые вставки и редактирование текста в САПР.
- 62. Понятие слоя, функции работы со слоями, настройки слоев.
- 63. Типы связей между задачами на диаграмме Ганта.
- 64. Основные функции и работа в векторном пакете Corel DRAW.
- 65. Оптимизация сетевых графиков по времени.
- 66. Основное назначение, преимущества и недостатки систем автоматизированного проектирования (САПР).
- 67. Представление данных в системах управления. Структуры данных.
- 68. Типы связей между задачами на диаграмме Ганта.
- 69. Функции сечения, объединения и вычитания трехмерных объектов.
- 70. Основные типы данных в СУБД Microsoft Access.
- 71. Основные функции, панели, меню пакета Auto CAD
- 72. Одномерные и двумерные массивы данных.

Практические задания к зачету:

1. В ПО Auto CAD вычертить шесть ортогональных видов предмета по заданной аксонометрической проекции:





ОБЩИЙ РАСЧЕТ БАЛЛОВ ЗА ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана»

	Ко				Баллог	В		
Виды работ	ли	Политор	Удовле	творитель но	Xo	рошо	От	глично
	чес тво	Неудов.	Всего	За 1занятие	Всего	За 1занятие	Всего	За 1занятие
1.Устный опрос (О)	2	Менее 0,0	2,0	1,0	4,0	2.0	6,0	3,0
2. Выполнение заданий на компьютере (в.з.ПК.)	3	Менее 12,0	12,0	4,0	13,5	4,5	15,0	5,0
3. Выполнение тестовых заданий (T)	2	Менее 2,0	2,0	1,0	3,0	1,5	4,0	2,0
4. Контрольные работы по темам курса (К/р)	1	Менее 3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
Итого в процессе аудиторных занятий	10	Менее 20	20		25		30	
Творческий рейтинг								
1.Доклад (Д)			10		15		20	
Всего в течение семестра			30		40		50	
Промежуточная аттестация			20		30		40	
1 вопрос			5		8		10	
2 вопрос			5		8		10	
3. Графическое практическое задание			10		14		20	
ВСЕГО			50		70		90	

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

	Ікала пивания	Формируемы е компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенц ий	
85 — 100 балло в	зачтено»	ПК-1. Способен организовыва ть технологичес кий процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых продуктов	пк-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. 3-1. Знает верно и в полном объеме состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает верно и в полном объеме методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-1. Умеет верно и полном объеме использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-2. Умеет верно и полном объеме применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ	ий Продвину ый	
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасность ю и прослеживаем остью производства продукции общественног о питания массового изготовления и	ПК-2.3. Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ПК-2.3. 3-3. Знает верно и в полном объеме методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания ПК-2.3. У-3. Умеет верно и полном объеме использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения		

		специализиро ванных пищевых продуктов/	продуктов.	деятельности предприятий питания	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых продуктов	ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированно го проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК-3.3. 3-2. Знает верно и в полном объеме состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет верно и полном объеме использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	
		ПК-4. Способен управлять материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-2. Знает верно и в полном объеме специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов ПК-4.1. У-2. Умеет верно и полном объеме пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	
70 — 84 балла	(зачтено»	ПК-1. Способен организовыва ть технологичес кий процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро	ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного	ПК-1.3. 3-1. Знает с незначительными замечаниями состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает с незначительными замечаниями методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для	Повышенн ый

	ванных	питания массового	реализации принятой в организации
	пищевых	изготовления и	технологии производства продукции
	продуктов	специализированн	общественного питания массового
		ых пищевых	изготовления и специализированных
		продуктов	пищевых продуктов
			ПК-1.3. У-1. Умеет с незначительными
			замечаниями использовать
			информационные и телекоммуникационные
			технологии сбора, размещения, хранения,
			накопления, преобразования и передачи
			данных в профессионально
			ориентированных информационных
			системах производства продукции
			общественного питания массового
			изготовления и специализированных
			пищевых продуктов
			ПК-1.3. У-2. Умеет с незначительными
			замечаниями применять методы
			оптимизации технологических процессов
			производства продукции общественного
			питания массового изготовления и
			специализированных пищевых продуктов на
			базе стандартных пакетов прикладных
			программ
	ПК-2.	ПК-2.3. Контроль	ПК-2.3. 3-3. Знает с незначительными
	Способен	соблюдения	замечаниями методы и средства сбора,
	управлять	технологической	обработки, хранения, передачи и накопления
	качеством,	дисциплины в	информации с использованием базового
	безопасность	цехах и правильной	системного программного обеспечения и
	ю и	эксплуатации	пакетов прикладных программ в процессе
	прослеживаем	технологического	деятельности предприятия общественного
	остью	оборудования по	питания
	производства	производству	ПК-2.3. У-3. Умеет с незначительными
	продукции	продукции	замечаниями использовать
	общественног	общественного	информационные и телекоммуникационные
	о питания	питания массового	технологии сбора, размещения, хранения,
	массового	изготовления и	накопления, преобразования и передачи
	изготовления	специализированн	данных в профессионально
	И	ых пищевых	ориентированных информационных
	специализиро	продуктов.	системах для обеспечения деятельности
	ванных	продуктов.	предприятий питания
	пищевых		продприятии питания
	продуктов/		
1	продуктов	I	l

Вестина продукции производства продукции проязводства продукции проязводства продукции повышению эффективност и източные проязводства продукции общественного повышения и исклюдованием продукции общественного производства продукции общественного производства продукции общественного проязводства продукции общественного питания массового изголожения и специализированных проязводства продукции общественного питания массового изголожения и специализированных проязводства продукции общественного питания массового изголожения и принятой в производства продукции общественного производства продукции общественного питания массового изголожения принятой в производства продукции общественного питания массового изголожения и принятия производства продукции общественного питания массового изголожения и принятия производства потражения подаговаться негонамний принятия производства продукции общественного питания массового производства продукции и специализи на негонального питания массового производства продукции и специализи на производства продукции общественного питания массовог			ПК-3.	ПК-3.3. Проводит	ПК-3.3. 3-2. Знает с незначительными	
продружтов в продуктов в прод				-		
продружтов в продуктов в прод			разрабатывать	проектирования	возможности использования	
технологической производителя продуктим общественного инталия массовото выписатилно дележателя и поставлями и персональных пирема выписк пиродуктов, обстаемых пиродуктов, обстаемыми и персональных пиродуктов, обстаемыми и персональных пиродуктов, обстаемыми и персональных продуктов, обстаемыми и персональными оборужений принятов в организации принятов в организации принятов в организации производства продуктии общественного питания массового пуснования и персональными и принятов в производства продуктии общественного питания массового пуснования и персональных пер				производства	информационных и телекоммуникационных	
общественного повышения и специализирования и технологическия производства продукции общественного изготовления и продуктов производства продукции общественного изготовления и продуктов опитания и просктирования и продуктов просктирования и просктирования просктирования просктирования и просктирования и просктирования просктирования и просктирования просктирования и просктирования и просктирования и просктиров			мероприятий			
повышению					<u> </u>	
наченное видерования и технологическия продуктов продуктов продуктов общественного интания участков внимых пищевых пицевых пи			повышению	· ·		
педиотических процессов догативностических продуктов, отдельных продуктов, отдельных продуктов, отдельных продуктов, отдельных продуктов, отдельных продуктов общественного опитания массового потания и программного обсемечения, информации действующих оразвительных технологий при проектирования пищевых продуктов обсемечения, информационных технологий при проектирования продуктов обсемечения, информационных технологий при проектирования продуктов обсеменных пищевых продуктов подготовления и персовами продуктов подготовке заданий на оразработку смежных частей проектов наточных продуктов подготовке заданий на оразработку смежных частей проектов питания замечаниями специализированных пищевых продуктов подготовке заданий на оразработку смежных частей проектов продуктов подготовке заданий на обсеменных отдельных частей проектов питания замечаниями специализированных питания долькости предприятия питания замечаниями специализированных питания замечаниями поддержания продуктов и потаниями поддержания спетемы бизнес-процессов для обсеменных соответствия регаменты и процессов питания обсеменных соответствия регаменты и предприятия продуктив и общественного опитания массового принятой в организования и продуктив и общественного опитания массового питания массового обружевания			эффективност	изготовления и	_	
технологическое производства продужили общественного питания продужили общественного оптественного оптественного оптественного оптественного оптественного питания у подождини общественного питания массового изготовления и специализированных пищеных пишеных пише					i -	
яки процессов продукции общественного питания массового питания продуктов не протраммено обеспечения, информационных передамного обеспечения, информационных педарамного обеспечения, информационных передамного обеспечения продуктов породжения информационных передамного обеспечения продуктив общественного предамного обеспечения и передамного обеспечения продуктив обеспечения продуктов и подпераммна, веловляемного интиния информационных и технологического продессов предамного предамного по интиния производства продукции общественного о интиния информационных и технологического опитания массового изготовления и производства продукции общественного о интиния информационных технологического опитания информационных передамного обеспечения и поддержания системы бизнес-процессов дражающих подперамного образования производства продукции общественного о интиния массового изготовления и производства продукции общественного о интиния информационных технологического образования производства и процессе разработки технологического образования и информационных и технологического образования и и технологического образования и и технологического образования производства процессе разработки технологического образования и и технологического образования и и технологического образования производства процессе разработки технологического образования и и технологического образования и и технологического образования и технологического образов			технологичес	=	<u> </u>	
продуктиви общественного интания массового интания и протводства продуктов общественного интания массового интания и специализиро выных имперых продуктов магоматизированных продуктов магоматизированных продуктов обеспечения, информационных геклологического протвинующей и прорежирования и протрамминого обеспечения, информационных геклологического интания вновь строящихся и рескогруждии обеспечения, информационных геклологического прогаводства разментов и предественного интания массового интолька и прожительными и персовалом и предприятия и персовалом в предприятия потациа и технического предприятия поражения и поддержания системы бизнествующих образоваться и предприятия питания и прожительными замечаниями поддержания системы бизнествующих обеспечения соитветствия регламентам и технического программено по предприятия протводета продукции обеспечения соитветствия регламентам и технического принагации технологиче кий производета продукции обеспечения соитветствия регламентам и технического принагации принагой в портанизации принагой в продукции обеспечения соитветствия регламентам и технического программено обеспечения и поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения системы бизнес-процессов дажной соитветствия регламентам и технического программено обеспечения и поддержания информации с использоватися информации с использоватися и накопления и производства продукции общественного питатия массового изготовления и производства продукции обеспечения и пакетов программено обеспечения и пакетов прирам предприятия питания информации с использоватием за продукции обеспечения и пакетов прирам производтва продукции обеспечения и пакетов принятой в организации технологического оберудования и потемного обеспечения и пакетов представ доброд подати и некотального обеспечения и пакетов представ доброд подати и некотального обеспечения и пакетов представ доброд подати и некотального обеспечения и пакетов представ до			ких процессов			
продукции общественного о питавия массового изготовления и общественного питавия и персовалюм предприятия питания в саграменты в базовом урования продукции общественного в спужментация и протяжного протраммого то простирования и простирования и простирования и простирования и простирования простирования простирования и простирования и простирования простирования и простирования и простирования и простирования и простирования и производета продукции общественного в сероящихся и предърматионных технологий при просктирования и пециализированных питания и персовалом предприятия питания в саграментов в спадартов и предържатия предържатия предържатия питания и производета продукции общественного в саграментов и предържатия и системы бизнестранения предържатия питания и предържатия питания и предържатия питания и производета продукции общественного в стандартов и предържатия питания и производета продукции общественного в опитания и производета продукции общественного в стандартом производета и производета и просуткции общественного в стандартом производета и производета производета и производ			-	* *		
общественног о интания массового изготовления и сисцивализиро ваним и сисцивализиро ваним и сисцивализиро ваним и проехтирования и проехтирования и проехтирования и проехтирования и проехтирования проехтирования и проехтирования селенения, информационных технологий при проехтирования и проехтирования селеного и проехтирования и пресоводущей общественного в селемы бизнественного в селемы предприятия питания в проехтирования и предприятия питания и проехтирования и предприятия питания и предприятия питания в предприятия питания пользоватие и предприятия питания пользоватия и технологии производства продукции общественного о питания и селенового в при предприятия и принятой в организации селенового в при предприятия и производства продукции общественного о питания и селенового в при предприятия и при предприятия питания и селенового в представ сбора, обработки, хравнения принятой в при предприятия питания и при пред пред пред пред пред пред пред пред				линий, цехов,	,	
ПК-4. Способен управлятия и персональным и персо					1	
организаций с использованием системы дагоматизирования продуктов обеспечения динурования и прораммное обеспечения динуромащионных технологий при проектировании вновь строящихся и респаментов и спетемы динуромащионных технологий при проектировании вновь строящихся и респаментов и спетемы динуромащий действующих организации действующих организации действующих организации и персовалом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания и персовалом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания в поровессов упрациания и персовалом департаменто в сотделово предприятия питания в поровессов упрациания и персовалом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания в поровессов упрациания и персовалом департаментов в (служб, отделов) предприятия питания в поровессов упрациания и персовалом департаментов в (служб, отделов) предприятия питания в поровессов и технологическую и принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового питания массовото изготовления и принятой в организации технологии принятой в продукции общественного питания массовот опитания массовот питания массовот питания массовот опитания питания и порожуветь и подототовке задания и подпражния подъявания испециализировани подгования и подготовке задания и подпражния подъявания и переменно технологии производства продукции общественного питания массовот питания массовот питания массовот питания массовот питания массовот обеспечения подготовка продукции общественного питания массовот обеспечения подготовка продукции общественного питания массовот питания массовот обеспечения подготовка продукции общественного протрамь подготовка продукции общественного подготовка продукции общественного питания массовот питания подовка продужения питания питания подготовка продужения питания подготовка продужения подготовка продужения подготовка продужения питания подготовка продужения подготовка продужения подгот			·		ПК.3.3 V.2 Умеет с незиринтельными	
изготовления и программное обеспечение при просктировании производств продукции общественного изгатания и пресурсами и пресурсами и пресурсами и предприятия питания и пероналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания предприятия питания предприятие производств продукции обпественного изгатания и пероналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания питания предприятия питания производства продукции обпественного изгатания производства продукции обпественного питания массового изготовления и перона производств производств производств производств продукции обпественного питания массового изготовления и предприятия производства продукции обпественного питания массового изготовления и предприятия производства продукции обпественного питания массового изготовления и предприятия предприятия принятой в организации технологии принятой в организации технологии принятов в продукции обпественного питания массового изготовления и предприятия программна продуктим принятов протессе процессов производства продуктим общественного протессе производства продуктим общественного примежения предприятия предприятия протеждения противоваться			массового			
обеспечения, и программного обеспечения, и программного обеспечения, и программного обеспечения, и прорежировании в прорежировании в прорежировании в проежировании в проежировании в проежировании действующих организаций IK-4.			изготовления	*	1	
общественного штания массового изговления и специализирования и продуктов продуктов и порожимования и программного обсетечения, информационных технологии при просктировании в повъ строящихся и реконструкции действующих организаций IIK-4.				систем	1 1	
продуктов простирования и программного обеспечения, информационных технологий при проекстировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций ПК-4. ПК-4. ПК-4.1. Формируст системы бизнеспроцессов, предпраятия и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания БО — зачтено» ПК-1. ПК-1.3.			специализиро	автоматизированно		
пишевых продуктов и проготовке заданий на разработку смежных частей проектов			_	-		
продуктов обеспечения, информационных технологий при проектировании вывов строящихся и реконструкции действующих организаций ПК-4. Способен системы бизнесчистемы бизнесчистемы бизнесуиравляють материальны ми ресурсами и персопалом денаргаменто в (служб, отделов) предприятия питания интания интания предприятия питания интания в предприятия питания интания интани	1					
ПК-4. ПК-	1		· ·			
Технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	1				FLucata' america abouton	
ПК-4. ПК-						
ПК-4. ПК-4.1. Формируст системы бизнеспроцессов, управлять материальны магериальны материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания питания питания в технологическую и рамках принятой в организовыва технологичес кий процесс в рамках принятой в организации технологиче с кий производства продукции общественного питания массового изготовления и производства продукции общественного питания и произкодства продукции общественного питания и продуктов продуктов продуктив продуктов продуктов продуктов и специализировани продуктов предтавления замечаниями песнамания предправлия предправления замечаниями пестамания предправления предправления замечаниями пестамания предправл				проектировании		
ПК-4. ПК-4.1. Формирует системы бизнеспроцессов, регламентов и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания питания питания питания в предприятия поддержания системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартов предприятия питания поддержания системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания поддержания системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания поддержания системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания поддержания системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания поддержания системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и поддержания поддержания поддержания поддержания и поддержания поддержания поддержания поддержания поддержания поддержания передочны и возможности и процукции общественного питания и массового изготовления и продукции общественного питания массового питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото пит				вновь строящихся и		
ПК-4. Способен управлять материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания ПК-1. Способен организовыва ть технологического принятой в организации перодесе в рамках принятой в организации технологии проряводства продукции общественного и питания массового изготовления и продуктов продуктов Пк-1. З-2. Знает с незначительными замечаниями специализирования (исповъзуемые на предприятия замечаниями системы бизнеспроцессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания ПК-1. З. З-3 зачтено» ПК-1. З. З-3 зачтено» ПК-1. З. З-3 зачтено» ПК-1. З. З-3 зачтено» ПК-1. З. З-3 зачтено за технологическую и зактольтического процесса и призводства продукции общественного питания массового питания массового питания и и продуктии и производства продуктии и продуктии производства продукции общественного питания и специализировани общественного питания продуктии и стехнологического оборудования и неготехнологической образования и неготехнологической образования и продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания массового питания массового питания продукции общественного питания массового питания питания продукции общественного питания массовото питания продукции общественного питания массового питания массовото питания массового питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания питания продукции общественного питания массовото питания питания предиссов предприятия питания предприятия питания предприятия питания предприятия продукции испельзования информации с использования информации с использования информации с использованием перагов				реконструкции		
ПК-4. ПК-				действующих		
Способен управлять материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания 50 — зачтено» В В В В В В В В В В В В В В В В В В В				организаций		
управлять материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания питания питания питания питания в технологическую и ть желизовыва ть организации общественного питания массового питаных продуктов ванных продуктов в продуктив продукции общественного питаных продуктив продукции общественных продукции общественных продукции продуктов общественного питания продуктив продукции общественного питаных продукции общественных продукции общественных продуктив продукт				1 1 1		
материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания продукции обепеченного питания продукции общественного питания продуктов процесственного питания продуктов продукции общественного питания продуктов продуктии общественного питания продуктов продуктов продуктии общественного питания продуктов продуктии общественного питания продуктов продуктов продуктии общественного питания продуктов продукто					-	
ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания 50 — зачтено» В ТК-1. Способен организовыва ть оксплуатационную технологичес кий процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового инцевых продуктов общественного питания и произколства продукции продуктов общественного питания и продуктов общественного питания массового питания массового питания и продуктов общественного питания и продуктов общественного питания массового питания массового питания и продуктов общественного питания массового питани				* '		
и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания пита			_	_		
Департаменто в (служб, отделов) предприятия питания поравоть порганизовыва технологическую и технологичес кий процесс в рамках продесса и организации технологии производства продукции общественног о питания массового пищевых продуктов продуктов продуктов продуктов продуктии общественног о питания и продуктов продуктов продуктии общественног питания и продуктии общественног принятой в продукции общественног принятой в продукции общественног принятой в продукции общественног питания и продукции общественного питания и продукции общественного питания и продукции общественного питания и продуктии общественного питания и технологическому обслуживанию для реализации принятой в общественного питания массового питания массовот потания подаговаться н				_		
в (служб, отделов) предприятия питания поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания пк-1.3. ПК-1.3. ПК-1.3. ПК-1.3. ПК-1.3. ПК-1.3. Зачтено» принятой в технологического принятой в организации технологии производства продукции общественног о питания и специализиро ванных продуктов продуктов и специализирования и продуктов и специализирования и продуктов и специализирования и продуктии продуктов и специализирования и продуктов и специализирования продукции общественного питания массового пищевых продуктов			_		1 1	
отделов) предприятия питания ТК-1. Способен организовыва в ть технологичес кий процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов продержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания обсетечния состав, функции и возможности использования информационных и технологического процесса и технологического процесса и техническому производства продукции общественного питания и специализиро ванных продуктов продуктов поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания и стандартам предприятия питания пистания предприятия питания пистандартам предприятия питания и стандартам предприятия питания пистандартам предприятия питания и стандартам предприятия питания и стандартам предприятия питания и стандартам предприятия питания пистания предприятия питания пистания предприятия питания пистания предприятия питания питания предприятия питания петановобетествия регламентам и стандартам предприятия питания и стандартам предприятия питания пазовом уровне состав, функции и возможности использования информационных и техномуникационных и технологий для анбоматизирования персональных электронно-вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне состав, функции и возможности использования информационных и техномуникационных технологий для затоматизирование персональных электронно-вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне постандартам предований и беспаньном оброжение персональных электронно-вычислительных пк-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне постандартам предовамий обработки информационных и техномомуникационных технологий для атоматизирование персональных электронно-вычислительных электронно-вычислительных отельномуникационных технологий для негонатизирования и обрастем производства продукции общественного потаминельном польченным пред			*	питания		
предприятия питания			•		_	
Питания ПК-1.3. ПК-						
ПК-1. Способен организовыва торганизовыва торганизовыва торганизовыва торганизовыва торганизовыва торганизации технологиче кий процесс в принятой в организации технологии производства продукции общественного изготовления и продуктов пидевых продуктов пидевых продуктов прод						
Способен организовыва технологическую и технологичес кий процесс в рамках програнизации технологии общественног о питания массового пищевых продуктов общественного пищевых продуктов общественного питания массового питания продуктов общественного питания массового питания продуктов общественного питания и продуктои производства продукции продуктои общественного питания и продуктии продуктои общественного питания массового питания и продуктои производства продукции общественного питания массового питания и продуктои общественного питания массового питания массового питания массового общественного питания массового питания массового питания массового питания массового питания массового общественного питания массового	50			ПК 1 2		F
организовыва технологическую и ть то технологичес кий процесс в рамках прониятой в процесса и производства продукции общественног о питания массового изготовления и продуктов ванных продуктов специализированных продуктов специализированных и технологии производства продуктии общественног пищевых продуктов специализированн и производства продуктии общественног продуктов специализированн и продуктов специализированн и технологии производства продукции общественного питания массового питания массового питания массового питания массового подражения и производства продукции общественного питания массового питания массового питания массового подражения и продуктии продуктии общественного питания массового пита		зачтено»				р азовыи
ть технологичес кий процесс в рамках технологического принятой в организации технологии оборудования для продукции общественног о питания массового изготовления и продуктов общественного пищевых илродуктов общественного пищевых илродуктов общественного пищевых илродуктов общественного пидетельно производства общественного пищевых илродуктов общественного пищевых илродуктов общественного пидетельных систем ос использованием персональных автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных систем НК-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической общественного и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового				_		
технологичес кий процесс в рамках пронятой в организации технологии обслуживанию по производства продукции общественног изготовления и производства и продукции общественног пищевых продуктов опитания массового пищевых продуктов специализированн и специализированн и специализированн и специализированн и специализированн и сиспользованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления и информации с сиспользованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления и информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Знает на базовом уровне методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эвсплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового			-	•		
кий процесс в рамках технологического принятой в организации техническому обслуживанию обфественног о питания организации продукции обществения продукции общественного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового	^D			-		
рамках принятой в организации технологии обслуживанию общественног о питания массового изготовления и продукции общественног и продукции опродукции общественного и продукции опродукции опродукции опродукции общественного и продукции опродукции опродукции общественного потания и продукции общественного потания и общественного питания массового	1			-		
принятой в организации техническому обслуживанию обслуживанию производства принятой в проинятой в производства принятой в организации организации продукции организации продукции организации продукции организации продукции продуктов специализированн или продуктов общественного производства продуктов общественного программ и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической общественного продукции продуктов общественного питания массового питания и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической общественного питания массового			*			
организации техническому обслуживанию обслуживанию оборудования для продукции общественног опитания организации продукции общественного производства процаминатия организации продукции общественного производства производства производства продукции общественного продукции общественного продукции общественного продукции продуктов продуктов производства продукции продуктов про	1		*		*	
технологии обслуживанию оборудования для производства продукции реализации информации с использованием базового принятой в системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе массового технологии разработки технологической эксплуатационной документации по продукции внедрению технологического оборудования специализиро ванных питания массового питания и технологии производства питания массового питания и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового	1		_	_		
производства продукции реализации информации с использованием базового принятой в системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической изготовления производства продукции внедрению технологического оборудования и специализиро ванных питания массового питания и специализиро ванных питания и специализиро ванных питания и специализиро ванных породуктов специализированн общественного питания массового питания массового питания массового питания массового питания массового	1		_	_		
продукции реализации информации с использованием базового системного программного обеспечения и опитания организации пакетов прикладных программ в процессе массового технологии разработки технологической эксплуатационной документации по и продукции внедрению технологического оборудования специализиро ванных питания массового питания и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового	1					
общественног принятой в системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе массового технологии разработки технологической изготовления производства эксплуатационной документации по и продукции внедрению технологического оборудования специализиро ванных питания массового питания и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового			_	- ·		
о питания организации пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической изготовления производства эксплуатационной документации по и продукции внедрению технологического оборудования специализиро общественного и его техническому обслуживанию для ванных питания массового реализации принятой в организации пищевых изготовления и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового	1			-		
массового технологии разработки технологической изготовления производства эксплуатационной документации по и продукции внедрению технологического оборудования специализиро ванных питания массового пищевых изготовления и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового				_		
изготовления производства эксплуатационной документации по продукции внедрению технологического оборудования специализиро ванных питания массового питания и технологии производства продукции продуктов специализированн эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации пищевых изготовления и технологии производства продукции общественного питания массового	1			=		
и продукции внедрению технологического оборудования специализиро ванных питания массового пищевых изготовления и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового	1					
специализиро ванных питания массового пищевых изготовления и продуктов специализированн общественного питания массового и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации принятой в организации производства продукции общественного питания массового	1			*		
ванных питания массового реализации принятой в организации пищевых изготовления и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового				= -		
пищевых изготовления и технологии производства продукции продуктов специализированн общественного питания массового			_			
	1		пищевых	изготовления и		
ых пищевых изготовления и специализированных			продуктов	специализированн	общественного питания массового	
				ых пищевых	изготовления и специализированных	

1		продуктов	пищевых продуктов
		продуктов	ПК-1.3. У-1. Умеет на базовом уровне
			использовать информационные и
			телекоммуникационные технологии сбора,
			размещения, хранения, накопления,
			преобразования и передачи данных в
			профессионально ориентированных
			информационных системах производства
			продукции общественного питания
			массового изготовления и
			специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-2. Умеет на базовом уровне
			применять методы оптимизации
			_
			технологических процессов производства продукции общественного питания
			массового изготовления и
			специализированных пищевых продуктов на
			базе стандартных пакетов прикладных
	шсэ	HIC 2 2 IC	программ
	ПК-2.	ПК-2.3. Контроль	ПК-2.3. З-3. Знает на базовом уровне
	Способен	соблюдения	методы и средства сбора, обработки,
	управлять	технологической	хранения, передачи и накопления
	качеством,	дисциплины в	информации с использованием базового
	безопасность	цехах и правильной	системного программного обеспечения и
	ЮИ	эксплуатации	пакетов прикладных программ в процессе
	прослеживаем	технологического	деятельности предприятия общественного
	остью	оборудования по	питания
	производства	производству	ПК-2.3. У-3. Умеет на базовом уровне
	продукции	продукции	использовать информационные и
	общественног	общественного	телекоммуникационные технологии сбора,
	о питания	питания массового	размещения, хранения, накопления,
	массового	изготовления и	преобразования и передачи данных в
	изготовления	специализированн	профессионально ориентированных
	И	ых пищевых	информационных системах для обеспечения
	специализиро	продуктов.	деятельности предприятий питания
1			
	ванных		
	•		
	ванных пищевых продуктов/		
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3.	ПК-3.3. Проводит	ПК-3.3. 3-2. Знает на базовом уровне
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен	ПК-3.3. Проводит расчеты для	состав, функции и возможности
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать	-	состав, функции и возможности использования информационных и
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен	расчеты для	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать	расчеты для проектирования производства продукции	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы	расчеты для проектирования производства	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий	расчеты для проектирования производства продукции	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по	расчеты для проектирования производства продукции общественного	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов,	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов,	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированно	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированно го проектирования	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированно го проектирования и программного	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированно го проектирования и программного обеспечения,	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и
	ванных пищевых продуктов/ ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективност и технологичес ких процессов производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых	расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированно го проектирования и программного	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ ПК-3.3. У-2. Умеет на базовом уровне использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных

	ПК-4. Способен управлять материальны ми ресурсами и персоналом департаменто в (служб, отделов) предприятия питания	вновь строящихся и реконструкции действующих организаций ПК-4.1. Формирует системы бизнеспроцессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-2. Знает на базовом уровне специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов ПК-4.1. У-2. Умеет на базовом уровне пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания	
менее 50 зачтено балло »	ПК-1. Способен организовыва ть технологичес кий процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых продуктов	ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. 3-1. Не знает на базовом уровне состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем ПК-1.3. 3-2. Не знает на базовом уровне методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-1. Не умеет на базовом уровне использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-2. Не умеет на базовом уровне применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ	компетенц ии не освоены

	TTT0 6	HI 4 4 4 7 7	TTA A A A B A TT	
	ПК-2.	ПК-2.3. Контроль	ПК-2.3. З-3. Не знает на базовом уровне	
	Способен	соблюдения	методы и средства сбора, обработки,	
	управлять	технологической	хранения, передачи и накопления	
	качеством,	дисциплины в	информации с использованием базового	
	безопасность	цехах и правильной	системного программного обеспечения и	
	ЮИ	эксплуатации	пакетов прикладных программ в процессе	
	прослеживаем	технологического	деятельности предприятия общественного	
	остью	оборудования по	питания	
	производства	производству	ПК-2.3. У-3. Не умеет на базовом уровне	
	продукции	продукции	использовать информационные и	
	общественног	общественного	телекоммуникационные технологии сбора,	
	о питания	питания массового	размещения, хранения, накопления,	
	массового	изготовления и	преобразования и передачи данных в	
	изготовления	специализированн	профессионально ориентированных	
	И	ых пищевых	информационных системах для обеспечения	
	специализиро	продуктов.	деятельности предприятий питания	
	ванных	1		
	пищевых			
	продуктов/			
	ПК-3.	ПК-3.3. Проводит	ПК-3.3. 3-2. Не знает на базовом уровне	
	Способен	расчеты для	состав, функции и возможности	
	разрабатывать	проектирования	использования информационных и	
	системы	производства	телекоммуникационных технологий для	
	мероприятий	продукции	автоматизированной обработки информации	
	по	общественного	с использованием персональных	
	повышению	питания массового	электронно-вычислительных машин и	
	эффективност		_	
		изготовления и	вычислительных систем, применяемых в	
	И	специализированн	автоматизированных технологических	
	технологичес	ых пищевых	линиях производства продукции	
	ких процессов	продуктов,	общественного питания массового	
	производства	технологических	изготовления и специализированных	
	продукции	линий, цехов,	пищевых продуктов/	
	общественног	отдельных		
	о питания	участков	ПК-3.3. У-2. Не умеет на базовом уровне	
	массового	организаций с	использовать стандартное программное	
	изготовления	использованием	обеспечение при проектировании	
	И	систем	производств продукции общественного	
	специализиро	автоматизированно	питания массового изготовления и	
	ванных	го проектирования	специализированных пищевых продуктов и	
	пищевых	и программного	подготовке заданий на разработку смежных	
[продуктов	обеспечения,	частей проектов	
[информационных	·	
		технологий при		
		проектировании		
		вновь строящихся и		
		реконструкции		
		действующих		
		организаций		
		-		
	ПК-4.	ПК-4.1. Формирует	ПК-4.1. 3-2. Не знает на базовом уровне	
[Способен	системы бизнес-	специализированные компьютерные	
	управлять	процессов,	программы, используемые на предприятиях	
	материальны	регламентов и	питания для функционирования системы	
	ми ресурсами	стандартов	бизнес-процессов	
	и персоналом	предприятия	ПК-4.1. У-2. Не умеет на базовом уровне	
	департаменто	питания	пользоваться методами поддержания	
	в (служб,		системы бизнес-процессов для обеспечения	
	отделов)		соответствия регламентам и стандартам	
	предприятия		предприятия питания.	
	питания		npopulpini initutiini.	
	1111141111/1	<u> </u>		