

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

 Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт
Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ОП.13 Системы автоматизации деятельности предприятия

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Красноярск
2017

Системы автоматизации деятельности предприятия: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчик



О.А. Барышева

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения	Оценочные средства
1	2	ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	Знать: - наиболее распространенное программное обеспечение, используемое на предприятиях общественного питания.	Контрольные вопросы Билеты зачета
1	2	ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь: - анализировать результаты деятельности предприятия общественного питания, исходя из различных отчетов, полученных в ходе работы в системе R-keeper (ОК-4); - формировать выводы о результатах деятельности предприятия общественного питания, исходя из полученных данных (ОК-4, ОК-5);	Контрольные вопросы Билеты зачета
1	2	ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: - наиболее распространенное программное обеспечение, используемое на предприятиях общественного питания.	Контрольные вопросы Билеты зачета
1	2	ПК-2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Знать: - основные принципы работы в системе R-keeper. Уметь: - ориентироваться в информации, необходимой для работы в системе R-keeper.	Контрольные вопросы Билеты зачета

Вопросы к зачету по дисциплине «Системы автоматизации деятельности предприятия»

1. Что входит в состав комплекса системы R - KEEPER.
2. Какие основные характеристики оборудования.
3. Опишите структуру меню.
4. Что такое модификаторы блюд.
5. Опишите формирование горячих клавиш.
6. Как работает сервис - печать.
7. Опишите формирование комплексных обедов.
8. Какие категории блюд существуют в системе.
9. Какие типы валют поддерживает система.
10. Что такое тарификация.
11. Что такое консумация.
12. Как происходит открытие заказа.
13. Какие блюда считаются ограниченными.
14. Какие виды чеков поддерживает система.
15. Технологии поддерживаемые системой.
16. Что представляет карта на входе.
17. Как работает клубная система.
18. Как осуществляется контроль заказов.
19. Авторизация доступа к системе.
20. Какая технология работы в «концептуальном» ресторане.

Пример билета зачета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«___» _____ 20__ г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство образования и науки РФ	по дисциплине	ОП.12 <i>«Системы автоматизации деятельности предприятия»</i>
ФГАОУ ВО	специальность	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
«Сибирский федеральный университет»	институт	ТЭИ ОСПО курс 1

1. Что входит в состав комплекса системы R - KEEPER.
2. Какие основные характеристики оборудования.
3. Сформировать приходную накладную Товары

Составитель _____ О.А. Барышева

Одобрено на заседании совета ОСПО «___» _____ 20__ г., протокол № _____