

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО «Режевской  
политехникум»  
С.А. Дрягилева  
от «14» июня 2019 г.



**Комплект оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации**  
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)  
по программам подготовки специалистов среднего звена  
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности (социально-  
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании  
предметно-цикловой  
комиссии протокол № 11  
от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического  
совета техникума протокол № 11 от  
«14» июня 2019 г.

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Составитель: Голендухина Марина Леонидовна, преподаватель,  
высшая квалификационная категория

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Область применения комплекта оценочных средств.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности для программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1. Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У2. Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

У3. Применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З1. Основные понятия автоматизированной обработки информации;

З2. Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

З3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

З4. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З5. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

З6. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

### Результаты освоения общих компетенций

Шифры	Названия компетенций
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Результаты освоения профессиональных компетенций

ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### 1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У.1 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.	Практическая работа Самостоятельная работа Устный опрос	Дифференцированный зачет
У.2 Использовать в профессиональной деятельности различные виды программно-го обеспечения, в т.ч. специального.	Практическая работа Самостоятельная работа Устный опрос	Дифференцированный зачет
У.3 Применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	Практическая работа Самостоятельная работа Тестовое задание	Дифференцированный зачет
3.1 Основные понятия автоматизированной обработки информации.	Устный опрос Тестовое задание Самостоятельная работа	Дифференцированный зачет
3.2 Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных систем.	Устный опрос Тестовое задание Самостоятельная работа	Дифференцированный зачет
3.3 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Практическая работа Устный опрос Тестовое задание Самостоятельная работа	Дифференцированный зачет
3.4 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.	Устный опрос Тестовое задание Самостоятельная работа	Дифференцированный зачет
3.5 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.	Практическая работа Устный опрос	Дифференцированный зачет
3.6 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Практическая работа Устный опрос Тестовое задание	Дифференцированный зачет

## **2. Комплект оценочных средств**

### **2.1. Задания для проведения промежуточного контроля.**

Дифференцированный зачет проводится в виде контрольной работы.

Контрольная работа представлена в 16 вариантах и состоит из трех вопросов практической направленности (Приложение А).

**Практическая работа на ПК оценивается следующим образом:**

**оценка «5» ставится, если:**

- обучающийся самостоятельно выполнил все этапы решения задач;
- работа выполнена полностью и получены верные ответы или иное требуемое представление результата работы.

**оценка «4» ставится, если:**

- работа выполнена полностью, но при выполнении обнаружилось недостаточное владение навыками работы с ПК в рамках поставленной задачи;
- правильно выполнена большая часть работы (свыше 85 %), допущено не более трех ошибок;
- работа выполнена полностью, но использованы наименее оптимальные подходы к решению поставленной задачи.

**оценка «3» ставится, если:**

- работа выполнена не полностью, допущено более трех ошибок, но учащийся владеет основными навыками работы на ПК, требуемыми для решения поставленной задачи.

**оценка «2» ставится, если:**

- допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными знаниями, умениями и навыками работы на ПК или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

**оценка «1» ставится, если:**

- работа показала полное отсутствие у учащихся обязательных знаний и навыков практической работы на ПК по проверяемой теме.

### **2.3. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

#### **Информационные источники**

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие/ Е.В. Михеева. – 10-е изд., испр. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 384с.;
2. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие/ Е.В. Михеева. – 10 изд., испр. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 348с;
3. Михеева, Е. В. Информатика: учеб. пособие /Е.В. Михеева.– 10-е изд., испр. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 468с.;
4. Михеева, Е. В. Практикум по информатике: учеб. пособие/Е.В. Михеева. – 10-е изд., испр. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – с.;
5. Клейменов, С.А. Информационная безопасность: учеб. пособие/С.А. Клейменов, В.П.Мельников, А.М Петраков; – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – с. – (Серия «Для среднего профессионального образования»).

#### *Интернет-ресурсы:*

1. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Информационно-коммуникационные технологии в образовании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

#### **Материалы и оборудование**

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

##### **Технические средства:**

- компьютеры с программным обеспечением (13 шт.);
- интерактивная доска;
- локальная сеть;

##### **Программное обеспечение :**

1. Операционная система Windows 7, приложения.
2. Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий.
3. Офисные программы Microsoft: Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Access.
4. Графические программы.
5. Программное обеспечение в профессиональной деятельности.
6. Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособия для самостоятельной работы.

## **Приложение А**

### **Контрольная работа**

#### **Вариант №1**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Яр». Вам необходимо составить меню (используя Интернет, книги с рецептами и др. источники) на свадебный банкет. Количество приглашённых – 50 человек.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MSWord;
2. Рассчитайте меню на одного человека и в целом на всех приглашённых, используя программу MSExcel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

#### **Вариант №2**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Представьте, что вы работаете в ресторане гостиницы:

1. Разработайте свой вариант меню «Шведский стол» (используя Интернет, книги с рецептами и др. источники), с использованием текстового редактора MSWord;
2. Рассчитайте стоимость ужина по Вашему меню на 1 человека и на 20 человек, используя программу MSExcel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

#### **Вариант №3**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете поваром в студенческой столовой. Вам необходимо:

1. Придумать меню обедов эконом-класса на неделю для студентов, с использованием текстового редактора MSWord;
2. Рассчитайте меню на четыре класса по 25 человек, используя программу MSExcel;
3. Представьте вариант оформления объявления для студентов, программе MSPowerPoint.

#### **Вариант № 4**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете поваром в столовой санатория «Обуховский». Вам необходимо:

1. Составить свой вариант меню, учитывая, что в санатории отдыхают люди с проблемами желудочно-кишечного тракта;
2. Рассчитать меню завтрака, обеда и ужина на один стол, учитывая, что за каждым столом сидят 6 человек, используя для расчётов программу MSExcel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд.

### **Вариант №5**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

В нашем городе открывается кафе «Шоколадница», где вы будете работать. Вам необходимо составить меню для презентации вашего кафе, для этого:

1. Предложите ваш вариант меню с использованием текстового редактора MSWord.
2. Рассчитайте меню на 50 приглашенных, используя программу MS Excel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

### **Вариант №6**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете поваром в студенческой столовой. Вам необходимо:

1. Придумать меню завтраков экономкласса на неделю для студентов, с использованием текстового редактора MSWord;
2. Рассчитайте меню на 40 человек, используя программу MSExcel;
3. Представьте вариант оформления приглашения первоклашек на школьные завтраки, программе MSPowerPoint.

### **Вариант №7**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в кафе «Летний сад». Вам необходимо, составить меню на комплексные обеды на неделю.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MSWord;
2. Рассчитайте меню на одного человека и в целом неделю, используя программу MSExcel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

### **Вариант №8**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Урал». Вам необходимо, составить фирменное меню вашего ресторана.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MSWord;
2. Рассчитайте меню на одного человека и в целом неделю, используя программу MSExcel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

### **Вариант №9**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете поваром в дошкольном учреждении. Вам необходимо:

1. Придумать меню на неделю для детей с избыточным весом, с использованием текстового редактора MSWord.
2. Рассчитайте меню на два стола по 6 человек, используя программу MSExcel;
3. Представьте на слайдах в программе MSPowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд.



### **Вариант № 10**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете поваром в столовой санатория «Самоцветный». Вам необходимо:

1. Составить свой вариант меню, учитывая, что в санатории отдыхают люди с сахарным диабетом;
2. Рассчитать меню завтрака, обеда и ужина на один стол, учитывая, что за каждым столом сидят 6 человек, используя для расчётов программу MS Excel;
3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд.

### **Вариант №11**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете в кафе «Шоколадница». Вам необходимо составить меню для детского праздника, для этого:

1. Предложите ваш вариант меню с использованием текстового редактора MS Word.
2. Рассчитайте меню на 25 приглашенных, используя программу MS Excel;
3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

### **Вариант №12**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Сакура». Вам необходимо составить меню традиционной японской кухни.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MS Word;
2. Составьте калькуляцию каждого блюда и рассчитайте меню
3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

### **Вариант №13**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Иван». Вам необходимо составить меню традиционной русской кухни.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MS Word;
2. Составьте калькуляцию каждого блюда и рассчитайте меню
3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

### **Вариант №14**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Околица». Вам необходимо составить меню традиционной украинской кухни.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MS Word;
2. Составьте калькуляцию каждого блюда и рассчитайте меню

3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

#### **Вариант №15**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Мамина Мама». Вам необходимо составить меню вегетарианской кухни.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MS Word;
2. Составьте калькуляцию каждого блюда и рассчитайте меню
3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.

#### **Вариант №16**

В личной папке создайте папку «Зачет», все выполненные задания сохраните в ней.

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Яр». Вам необходимо составить меню японской кухни.

1. Представьте Ваш вариант меню с использованием текстового редактора MS Word;
2. Составьте калькуляцию каждого блюда и рассчитайте меню
3. Представьте на слайдах в программе MS PowerPoint варианты оформления предлагаемых блюд и их цену.