

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 «16» июня 2020 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
19.02.01 Технология продукции общественного питания**

Реж, 2020

Рассмотрено: на заседании
предметно-цикловой
комиссии протокол № 11
от «15» июня 2020 г.

Одобрено: на заседании методического
совета техникума протокол № 11 от
«16» июня 2020 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», 2017. – 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», 2017. – 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 MSPowerPoint 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 MSPowerPoint 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 MSPowerPoint 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 MSPowerPoint 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.