

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.11.2025 10:18:35

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Колледж креативных индустрий и предпринимательства

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
(фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации

**по дисциплине**

учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю

**«Информационные технологии»**

наименование учебного предмета, дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля

по образовательной программе среднего профессионального образования –

**программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

программе подготовки специалистов среднего звена / программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Повар, кондитер**

наименование образовательной программы

**43.01.09 Повар, кондитер**

шифр, наименование специальности / профессии

Составитель

Ситникова Ю.С., преподаватель Колледжа  
креативных индустрий и предпринимательства

ФИО, должность, структурное подразделение,  
ученая степень, ученое звание

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДАЛЕЕ – ФОС)

### 1.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                                                       |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК 05           | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста          |
| ОК 09           | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                            |
| ПК 5.1          | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

- использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных;
- обрабатывать текстовую и числовую информацию;
- применять мультимедийные технологии обработки и представления информации;
- обрабатывать информацию, используя средства пакетов прикладных программ.

#### знать:

- понятие информационных систем и информационных технологий, автоматизированной обработки информации; основные правила и методы работы с пакетами прикладных программ;
- возможности сетевых технологий работы с информацией;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа теоретические основы, виды и структуру баз данных;
- принципы классификации и кодирования информации;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; основы современных систем управления базами данных.

## 1.2. Содержание учебной дисциплины

| № | Тема (раздел дисциплины)<br>(в соответствии с РПД)                                         | Код компетенции                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Автоматизированная обработка информации: основные понятия, технология                      | ОК 02,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ПК 5.1 |
| 2 | Архитектура персонального компьютера                                                       | ОК 02,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ПК 5.1 |
| 3 | Программное обеспечение вычислительной техники                                             | ОК 02,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ПК 5.1 |
| 4 | Защита информации от несанкционированного доступа, антивирусные средства защиты информации | ОК 02,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ПК 5.1 |

## 1.3. Система оценивания по учебной дисциплине

Курс изучается в течение одного семестра. Форма промежуточной аттестации по дисциплине – дифференцированный зачет.

| Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения |                       | Шкала оценки уровня освоения дисциплины |                                                  |                             |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|
| Уровневая шкала оценки компетенций                        | 100 балльная шкала, % | 100 балльная шкала, %                   | 5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл | недифференцированная оценка |
| допороговый                                               | ниже 61               | ниже 61                                 | «неудовлетворительно» / 2                        | не зачтено                  |
| пороговый                                                 | 61-85,9               | 61-69,9                                 | «удовлетворительно» / 3                          | зачтено                     |
|                                                           |                       | 70-85,9                                 | «хорошо» / 4                                     | зачтено                     |
| повышенный                                                | 86-100                | 86-100                                  | «отлично» / 5                                    | зачтено                     |

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины в части сформированности общих компетенций и их частей (ОК 02, ОК 05, ОК 09) осуществляется преподавателем в ходе текущего контроля успеваемости (в процессе проведения практических занятий, тестирования).

В ходе проведения промежуточной аттестации осуществляется контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций и их частей.

**ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.**

1. Опишите основные этапы обработки информации.
2. Что такое алгоритм обработки информации? Приведите пример алгоритма для решения конкретной задачи.

3. Какие современные технологии используются для автоматизации обработки информации? Приведите примеры их применения.
4. Что такое "большие данные" (Big Data)? Какие методы обработки больших данных вы знаете и в чем их особенности?
5. Дайте определение прикладного ПО. На какие категории его можно разделить?
6. Опишите основные виды офисных приложений. Какие функции они выполняют?
7. В чем заключается магистрально-модульный принцип устройства компьютера?
8. Что такое принцип открытой архитектуры, и каковы его преимущества?
9. Каковы функции материнской платы в ПК?
10. Какие функции выполняет центральный процессор (CPU)?
11. Перечислите и кратко опишите основные характеристики центрального процессора.
12. Что такое оперативная память (RAM)?
13. Какова роль оперативной памяти в работе компьютера и какие параметры характеризуют ее производительность?
14. Каковы основные требования пользователя к постоянной памяти?
15. Опишите назначение и основные характеристики материнской платы.
16. Какие устройства подключаются к материнской плате?
17. Что такое жесткий диск (HDD) и твердотельный накопитель (SSD)? В чем их основные различия и преимущества?
18. Какие виды видеокарт вы знаете? Опишите их роль в обработке графической информации.
19. Что такое BIOS/UEFI? Какова их роль в загрузке компьютера и настройке оборудования?
20. Какие периферийные устройства вы знаете? Приведите примеры и опишите их функции.
21. Что такое драйверы устройств?
22. Что такое файловая система?
23. Какие типы файловых систем используются в современных ОС?
24. Перечислите и охарактеризуйте информационные процессы.
25. Какие критерии характеризуют информационное общество?
26. Какие виды информации по форме представления вы знаете?
27. Что такое информационная культура? Как она связана с развитием информационного общества?
28. Что такое информационная безопасность? Какие угрозы информационной безопасности существуют в информационном обществе?
29. Что понимается под технологией обработки информации?
30. Дайте определение системного программного обеспечения. Какие основные задачи оно решает?
31. Какие ячейки в табличном процессоре называют влияющими?
32. Какие ячейки в табличном процессоре называют зависящими?
33. Какие виды операционных систем вы знаете, приведите примеры и их особенности.
34. Что понимается под несанкционированным доступом (НСД) к информации? Каковы основные цели злоумышленников?
35. Перечислите и охарактеризуйте основные методы защиты информации от НСД.
36. Что такое аутентификация и авторизация?
37. Опишите принцип работы парольной защиты. Какие требования предъявляются к надежным паролям?

38. Что такое биометрические системы защиты?
39. Как функционируют системы разграничения доступа?
40. Каковы основные признаки заражения компьютера?
41. По каким критериям классифицируются компьютерные вирусы?
42. Что такое черви (worms)?
43. Опишите принцип работы троянских программ (троянов).
44. Чем опасны рекламные вирусы (adware)?
45. Что такое руткиты (rootkits)? Почему их сложно обнаружить?
46. Опишите принцип действия ransomware-вирусов.
47. Какие методы обнаружения вирусов используют антивирусные программы?
48. Опишите принципы сигнатурного и эвристического анализа.
49. Назовите популярные антивирусные программы. В чем их основные различия?
50. Что такое облачные антивирусы?
51. Какие дополнительные средства защиты информации (кроме антивирусов) вы знаете?
52. Составьте перечень профессиональных онлайн-ресурсов (сайты, форумы, социальные сети), которые вы бы рекомендовали для поиска рецептов, новых техник и вдохновения.
53. Как с помощью информационных технологий можно эффективно выстроить коммуникацию между кухней и залом ресторана?
54. Опишите алгоритм проверки достоверности рецепта, найденного в интернете. На какие ключевые параметры стоит обращать внимание?
55. Какие существуют цифровые способы систематизации и хранения рецептов (специализированные приложения, облачные сервисы)? В чем их преимущества перед бумажными блокнотами?
56. Как с помощью онлайн-переводчиков и специализированных словарей можно адаптировать рецепт из иностранного источника для локального использования?
57. Для чего повару-кондитеру нужны информационные базы данных по пищевым продуктам (химический состав, калорийность, сезонность)? Приведите примеры таких ресурсов.
58. Как можно использовать технологии видеосвязи (например, Skype, Zoom) для проведения мастер-классов или консультаций с коллегами на расстоянии?
59. Каковы основные функции и преимущества использования системы автоматизации ресторана (POS-системы) для работы поварской бригады?
60. Как с помощью Microsoft Word оформить технологическую карту блюда, чтобы она была понятной, соответствовала стандартам и содержала все необходимые разделы (ингредиенты, этапы приготовления, выход блюда)?
61. Вы разработали новое фирменное блюдо. Опишите, как вы будете использовать Word для создания красивого и продающего описания для меню.
62. Какие функции Word (стили, оглавление) помогут вам создать структурированное пособие или сборник рецептов для стажеров на кухне?
63. Почему Excel является незаменимым инструментом для расчета себестоимости блюда? Создайте формулу для расчета стоимости одного грамма ингредиента.
64. Как с помощью Excel вести журнал учета расхода продуктов на складе?
65. Вам поручили разработать план-меню на неделю. Как с помощью сводных таблиц в Excel можно проанализировать его рентабельность и сбалансированность?
66. Microsoft PowerPoint: Презентация и визуализация

67. Вы проводите мастер-класс по приготовлению десерта. Опишите, как с помощью PowerPoint создать наглядную пошаговую презентацию, которую будут видеть все участники.

68. Какие визуальные элементы в PowerPoint (фотографии, видео, SmartArt) вы будете использовать, чтобы презентовать новое сезонное меню владельцу ресторана?

69. Вы представляете свой кондитерский бренд на выставке. Спланируйте структуру презентации в PowerPoint, которая effectively расскажет о вашей философии и лучших работах.

70. Предложите способ использования PowerPoint для создания простой анимированной инструкции по технике безопасности на кухне для новых сотрудников.

71. Вы создали калькуляцию блюда в Excel. Как вы можете вставить эту таблицу в документ Word, чтобы подготовить итоговый отчет для руководителя?

72. Вы вели в Excel таблицу с отзывами гостей. Как визуализировать эту статистику (например, самые популярные блюда) с помощью диаграмм и перенести эти диаграммы в отчет в Word или в презентацию PowerPoint?

73. Для планирования графика работы поваров вы создали таблицу в Excel. Как ее можно разместить на общем сетевом ресурсе (например, OneDrive), чтобы вся бригада имела к ней доступ и могла видеть актуальные данные?

74. Ваш файл с коллекцией рецептов в Word был случайно удален. Какие превентивные меры (автосохранение, резервное копирование в OneDrive) нужно было предпринять?