

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2025 10:19:40
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

«Адаптивные информационные и коммуникационные 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;
- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невидимого доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- 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:

- состав, функции информационных и телекоммуникационных технологий, возможности их использования в профессиональной деятельности;
- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования.

1.2. Содержание учебной дисциплины

№	Тема (раздел дисциплины) (в соответствии с РПД)	Код компетенции
1	Информационные системы и технологии в современной экономике.	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 5.1
2	Технические средства реабилитации	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 5.1
3	Программное обеспечение информационных технологий для офиса.	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 5.1
4	Дистанционные образовательные технологии	ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 5.1
5	Методы и приемы обеспечения информационной безопасности	ОК 02, ОК 05, ОК 09, 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. Что такое графические редакторы?
8. Какие программы относятся к мультимедийному ПО?
9. Что такое системы автоматизированного проектирования (САПР)?
10. Опишите назначение и основные возможности систем управления базами данных (СУБД).
11. Что понимается под "адаптивными информационными технологиями" в контексте профессиональной деятельности повара и кондитера?
12. Какие современные средства коммуникации (мессенджеры, приложения) наиболее эффективны для организации работы бригады на кухне и почему?
13. Как цифровые технологии могут помочь в адаптации рабочего места повара или кондитера с ограниченными возможностями здоровья?
14. Составьте перечень профессиональных онлайн-ресурсов (сайты, форумы, социальные сети), которые вы бы рекомендовали для поиска рецептов, новых техник и вдохновения.
15. Как с помощью информационных технологий можно эффективно выстроить коммуникацию между кухней и залом ресторана?
16. Опишите алгоритм проверки достоверности рецепта, найденного в интернете. На какие ключевые параметры стоит обращать внимание?
17. Какие существуют цифровые способы систематизации и хранения рецептов (специализированные приложения, облачные сервисы)? В чем их преимущества перед бумажными блокнотами?
18. Как с помощью онлайн-переводчиков и специализированных словарей можно адаптировать рецепт из иностранного источника для локального использования?
19. Для чего повару-кондитеру нужны информационные базы данных по пищевым продуктам (химический состав, калорийность, сезонность)? Приведите примеры таких ресурсов.
20. Как можно использовать технологии видеосвязи (например, Skype, Zoom) для проведения мастер-классов или консультаций с коллегами на расстоянии?
21. Каковы основные функции и преимущества использования системы автоматизации ресторана (POS-системы) для работы поварской бригады?
22. Как программы для складского учета и закупок помогают шеф-повару контролировать расход продуктов и минимизировать потери?
23. Что такое "цифровая кулинарная книга" (digital cookbook) и как она может быть интегрирована в рабочий процесс современного кондитера?

24. Как с помощью простых программ для планирования (например, Trello, Notion) можно организовать работу над меню для банкета или специального мероприятия?
25. Какие мобильные приложения могут помочь повару в расчете себестоимости блюда и установлении наценки?
26. Как цифровые технологии (фото- и видеосъемка, программы для редактирования) помогают в создании и презентации новых блюд для меню и социальных сетей?
27. Какие информационные технологии используются для контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм на производстве (например, системы контроля температуры, цифровые журналы)?
28. Как с помощью QR-кодов в меню можно адаптировать подачу информации для клиентов (например, показать видео приготовления, рассказать историю блюда, указать аллергены)?
29. Опишите, как можно использовать социальные сети (Instagram, TikTok) для продвижения своего профессионального бренда и привлечения клиентов.
30. Как технологии дополненной реальности (AR) могут быть использованы в обучении будущих поваров и кондитеров (например, для визуализации сложных техник нарезки или сборки торта)?
31. В чем заключаются особенности создания и распространения цифрового контента (рецепты, фото блюд) с точки зрения авторского права и профессиональной этики?
32. Как можно адаптировать текстовую инструкцию по приготовлению сложного блюда в пошаговый визуальный гайд (инфографику) для более легкого восприятия стажерами?
33. Какие киберриски существуют для ресторанного бизнеса (например, взлом страниц в соцсетях, сбои в системе бронирования) и какие меры безопасности необходимо предпринимать?
34. Как информационные технологии помогают адаптировать меню для людей с различными диетическими потребностями (аллергии, вегетарианство, религиозные ограничения)?
35. Опишите специализированное программное обеспечение для людей с нарушениями зрения.
36. Какие устройства ввода/вывода информации адаптированы для людей с ограниченной подвижностью?
37. Как работают системы голосового управления компьютером для людей с ДЦП?
38. Как работают электронные лупы и тифлофлешплееры?
39. Опишите принцип действия ультразвуковых тростей для незрячих.
40. Какие технологии используются в брайлевских дисплеях?