

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Промышленно-технологический колледж им. Героя Российской Федерации В.И. Заволянского»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалиста среднего звена

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:
Старший техник-технолог

Организация разработчик: ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского»

Общие компетенции:

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.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 5.2.6. Организация работы структурного подразделения.
- 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.
- 5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- 5.3. Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
- 5.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:
- 5.4.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- 5.4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 5.4.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 5.4.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 5.4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 5.4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Психология общения
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Казачество России: история и современность
ОГСЭ.06	Основы казачьей службы
ОГСЭ.07	Основы православной культуры
ОГСЭ.08	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Экономика организации
ОП.06	Основы маркетинга
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
ОП.08	Управление персоналом
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Организация обслуживания предприятия общественного питания
ОП.13	Маркетинговые исследования рынка
ОП.14	Русский язык и деловая документация
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.16	Государственное регулирование экономики
ОП.17	Моделирование профессиональной деятельности
ОП.18	Идентификация и фальсификация продукции
ОП.19	Имиджелогия
ОП.20	Статистика
ОП.21	Финансы, денежное обращение, кредит
ОП.22	Товароведение продовольственных товаров
ОП.23	Менеджмент
ОП.24	Профессиональная эстетика
ОП.25	Логистика
ОП.26	История кулинарии
ОП.27	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03.01 Учебная практика
ПП.03.01 Производственная практика
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01 Учебная практика
ПП.04.01 Производственная практика
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01 Учебная практика
ПП.05.01 Производственная практика
ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей
МДК.06.01 Основы организации производства продукции питания различных категорий потребителей
УП.06.01 Учебная практика
ПП.06.01 Производственная практика
ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"
МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции
УП.07.01 Учебная практика
ПП.07.01 Производственная практика

**Паспорт фонда оценочных средств
ОГСЭ.01 «Основы философии»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества	ОК-1 ОК-3, 4, 5 ОК-8	Эссе Собеседование
2	Раздел 2. История философии	ОК-4, 5 ОК-7, 8	Собеседование Эссе Презентация
3	Раздел 3. Философское учение о бытии	ОК-4, 5 ОК-8	Собеседование Презентация
4	Раздел 4. Философское учение о познании	ОК-2 ОК-4, 5 ОК-8, 9	Собеседование Эссе
5	Раздел 5. Философское осмысление природы человека	ОК 1-9 У-1 З-1, 2 З-7	Собеседование Реферат
6	Раздел 6. Философское учение об обществе	ОК 1-9	Собеседование Реферат
7	Раздел 7. Философия и современность	ОК-1-9	Проект Итоговое тестирование
	Зачет		Вопросы для зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ОГСЭ. 02 «История»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие	ОК 2, 4,1,3,5	Дискуссия Тест Коллоквиум
2	Раздел 2. Советский Союз и страны Запада в 60-80 годы XX века	ОК 2,3,4, 5, 6, 7	Собеседование Дискуссия Сообщения
3	Раздел 3. Современный мир	ОК 3,4, 5, 6, 7,8	Полемика Собеседование
4	Форма контроля- зачет	ОК 2, 4, 5, 6, 7,9	Собеседование

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОГСЭ.03 «Психология общения»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Тема № 1. Общение и его место в психологии	ОК 3, 4, 5, 6	полемика	1
2	Тема № 2. Межличностные отношения и общение	ОК 1,2,3,4, 7, 8	тест	1
3	Тема № 3. Межличностное восприятие и взаимопонимание. Перцептивная сторона общения.	ОК 3, 4, 5, 6	сообщения	1
4	Тема № 4. Невербальная коммуникация.	ОК 3, 7, 8	полемика	1
5	Тема № 5. Вербальная коммуникация	ОК 4, 5, 6, 7	дискуссия	1
6	Тема № 6. Межличностное взаимодействие (интерактивная сторона общения)	ОК 5, 6,7,8	тест	1
7	Тема № 7. Манипуляция в общении и способы её нейтрализации.	ОК 3, 4, 8	сообщения	1
8	Тема № 8. Межличностные конфликты и способы их разрешения	ОК 3, 7,8,9	полемика	1
9	Контрольная работа	ОК 1-9	Задания для контрольной работы	1

**Паспорт фонда оценочных средств
ОГСЭ.04. «Иностранный язык (английский)»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Страна изучаемого языка	ОК 1–6	Самостоятельная работа Контрольная работа
2	Еда. Продукты. Характеристики блюд	ОК 1–8	Самостоятельная работа Контрольная работа
3	Обслуживание завтрака, обеда и ужина	ОК 1–9	Самостоятельная работа Контрольная работа
4	Покупки	ОК 1– 7	Самостоятельная работа
5	В ресторане	ОК 1,2,3,5,6,8	Самостоятельная работа Контрольная работа

6	Здоровое питание	ОК 1,2,3,7	Контрольная работа
7	Кухни мира	ОК 1–6	Контрольная работа Реферат
8	Обслуживание	ОК 1–6	Самостоятельная работа Контрольная работа
9	Приготовление пищи	ОК 1–9	Контрольная работа Индивидуальные творческие задания
10	Моя профессия	ОК 1–7	Сочинение Контрольная работа
11	Известные повара мира	ОК 1,2,3,4,7	Самостоятельная работа Итоговое тестирование
	Итоговый контроль-дифференцированный зачет		Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ОГСЭ.04 «Иностранный язык (немецкий)»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование Оценочного средства
1	Раздел «Вводно-коррективный курс. О себе»	ОК 1-4, 6, 8	собеседование, тест
2	Раздел «Страноведение»	ОК 1-6	реферат, контрольная работа
3	Раздел «Выдающиеся люди Германии»	ОК 1-8	реферат, контрольная работа
4	Раздел «Праздники в России и Германии»	ОК 2-4, 6, 8	контрольная работа
5	Раздел «Мир в зеркале искусства»	ОК 2-5, 8	контрольная работа
6	Раздел «Окружающий мир»	ОК 1-5, 7	разноуровневые задания
7	Раздел «Средства массовой информации»	ОК 1-6, 8, 9	контрольная работа
8	Раздел «Продукты питания»	ОК 1-4, 6, 9	контрольная работа
9	Раздел «Сервировка стола и обслуживание»	ОК 1-3, 6, 8, 9	контрольная работа
10	Раздел «Кухни народов мира»	ОК 2-7	реферат
11	Раздел «Деловая поездка за рубеж»	ОК 1-3, 6-9	итоговая контрольная работа дифференцированный зачет

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОГСЭ.05 «Казачество России: история и современность»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Бытовые особенности казачества	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
2	Казачи на государственной службе	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Коллоквиум
3	Донское казачество в эпоху XVIII- XIX вв.	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
4	Донское казачество в XX веке.	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
5	Возрождение казачества	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
	Контрольная работа	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Вопросы к контрольной работе

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОГСЭ.06 «Основы казачьей службы»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Организационная структура «Центрального казачьего войска»	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
2	Боевые традиции казачества	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Коллоквиум
3	Центральное казачье войско	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
4	Строевой Устав казаков	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
5	Гарнизонная и караульная службы	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
6	Устав внутренней службы казачества	ОК 4, ОК 6, ОК 8	Доклады, сообщения
	Зачет		Вопросы к зачету

**Паспорт фонда оценочных средств
ОГСЭ.07 «Основы православной культуры»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	История русской православной церкви.	ОК 1-9	Тестовые задания
2.	Основы православия	ОК 1-9	Тестовые задания

3.	Православная культура и церковное искусство	ОК 1-9	Тестовые задания Доклады, сообщения
4.	Православная этика - как учение об отношении человека к Богу, обществу	ОК 1-9	Вопросы для коллоквиумов, собеседований Доклады, сообщения Тестовые задания
	Контрольная работа	ОК 1-9	Вопросы к контрольной работе

**Паспорт фонда оценочных средств
ОГСЭ.08 «Физическая культура»**

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел I. Легкая атлетика		
Тема 1. Бег на короткие дистанции	ОК 1-10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Тема 2. Бег на средние дистанции	ОК 1-10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Тема 3. Бег на длинные дистанции	ОК 1-10	Сдача контрольных нормативов. Доклад по теме.
Тема 4. Метание гранаты.	ОК 2,3,8,10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Тема 5. Прыжок в длину	ОК 2,3,8,10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Тема 6. Прыжок в высоту	ОК 2,3,8,10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Тема 7. Толкание ядра.	ОК 2,3,8,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Раздел II. Баскетбол		
Тема 1. Передача и ловля мяча.	ОК 2,3,6,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы Устный опрос.
Тема 2. Ведение мяча.	ОК 2,3,6,8,9,10	Сдача контрольных нормативов. Устный опрос.
Тема 3. Бросок в кольцо с 2-х шагов после ведения.	ОК 2,3,6,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 4. Штрафной бросок	ОК 2,3,6,8,9,10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка доклада.
Тема 5. Совершенствование изученных приемов.	ОК 2,3,6,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения

		самостоятельной работы. Подготовка реферата.
Тема 6. Учебная игра.	ОК 2,3,6,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Составление презентации.
Раздел III. Гимнастика		
Тема 1. Упражнения в висах и упорах.	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 2. Перекладина.	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 3. Опорный прыжок	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 4. Брусья.	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 5. Бревно. «Конь».	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы Устный опрос.
Тема 6. Акробатика.	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы Устный опрос.
Тема 7. Лазание по канату.	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 8. Вольные упражнения.	ОК 1,3,8-10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка реферата.
Раздел IV. Лыжная подготовка		
Тема 1. Медицинские требования к занятиям лыжным спортом. Подбор лыж.	ОК 3,8,9,10	Устный опрос.
Тема 2. Попеременные лыжные ходы	ОК 3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка презентации.
Тема 3. Одновременные лыжные ходы	ОК 3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения

		самостоятельной работы. Подготовка реферата.
Тема 4. Подъемы и спуски на лыжах	ОК 3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 5. Торможение на лыжах. Повороты.	ОК 3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 6. Коньковый ход.	ОК 3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка доклада.
Тема 7. Передвижение по пересеченной местности.	ОК 3,8,9,10	Сдача контрольных нормативов. Подготовка презентации.
Раздел V. Волейбол		
Тема 1. Прием и передача мяча	ОК 2,3,6,8,9,10	Сдача контрольных нормативов.
Тема 2. Поддача мяча	ОК 2,3,6,8,9,10	Сдача контрольных нормативов.
Тема 3. Нападающий удар, блокирование.	ОК 2,3,6,8,9,10	Сдача контрольных нормативов.
Тема 4. Совершенствование изученных приемов.	ОК 2,3,6,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Тема 5. Учебная игра.	ОК 2,3,6,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Раздел VI. ППФП		
Тема 1. Развитие и совершенствование общей выносливости.	ОК 1,3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Тема 2. Развитие и совершенствование ловкости и точности движения.	ОК 1,3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Тема 3. Развитие и совершенствование эмоциональной устойчивости.	ОК 1,3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Тема 4. Развитие и совершенствование устойчивости к перегрузкам.	ОК 1,3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Тема 5. Развитие силы мышц спины.	ОК 1,3,8,9,10	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Раздел VII. Плавание		
Тема 1. Медицинские требования к занятиям плаванием.	ОК 1,3,8,9,10	Устный опрос
Тема 2. Спортивные стили плавания.	ОК 1,3,8,9,10	Сдача контрольных нормативов.

**Паспорт фонда оценочных средств
ЕН.01 «Математика»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Теория пределов	ОК 1-9 ПК 1.1- 6.5	Тестовые задания Практические работы Контрольная работа
2.	Математический анализ	ОК 1-9 ПК 1.1- 6.5	Тестовые задания Практические работы Контрольная работа
3.	Основы теории вероятностей и математической статистики	ОК 1-9 ПК 1.1- 6.5	Тестовые задания Практические работы Контрольная работа
4.	Геометрия	ОК 1-9 ПК 1.1- 6.5	Практические работы Контрольная работа Дифференцированный зачет

**Паспорт фонда оценочных средств.
ЕН.02 «Экологические основы природопользования»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Основы экологии	ОК 1 -9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий 4. Комплект заданий для контрольной работы
2	Прикладная экология	ОК 1 -9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий
3	Экологические проблемы современности	ОК 1 -9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий
4	Охрана окружающей среды	ОК 1 -9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий
		ОК 1, 4.5,9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2	Комплект вопросов для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ЕН.03 «Химия»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Основы химии	ОК1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3	1. Вопросы для коллоквиума, собеседования 2. Темы рефератов (докладов, сообщений, эссе) 3. Групповые (индивидуальные) творческие задания 4. Комплект тестовых заданий
2	Физическая химия	ОК1-9 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4	1. Вопросы для коллоквиума, собеседования 2. Темы рефератов (докладов, сообщений, эссе) 3. Групповые (индивидуальные) творческие задания 4. Комплект тестовых заданий
3	Коллоидная химия	ОК1-9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4	1. Вопросы для коллоквиума, собеседования 2. Темы рефератов (докладов, сообщений, эссе) 3. Групповые (индивидуальные) творческие задания 4. Комплект тестовых заданий
	Основы аналитической химии	ОК1-9 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.9	1. Вопросы для коллоквиума, собеседования 2. Темы рефератов (докладов, сообщений, эссе) 3. Групповые (индивидуальные) творческие задания 4. Комплект тестовых заданий
		ОК1-8 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.9	Комплект вопросов для дифференцированного зачета
		ОК1-8 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.9	Комплект вопросов для экзамена

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Основы микробиологии	ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4	5. Вопросы для коллоквиума 6. Темы рефератов 7. Комплект тестовых заданий 8. Комплект заданий для контрольной работы

2	Гигиена и санитария в пищевом производстве	ОК 1-9 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.9	4. Вопросы для коллоквиума 5. Темы рефератов 6. Комплект тестовых заданий 7. Комплект заданий для контрольной работы
	Дифференцированный зачет	ОК 1-8 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.9	Вопросы к дифференцированному зачету

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.02 «Физиология питания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Пищеварение, роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 – 6.5	1. Вопросы для коллоквиума, собеседования 2. Темы рефератов (докладов, сообщений, эссе) 3. Групповые (индивидуальные) творческие задания 4. Комплект тестовых заданий 5. Комплект терминологических диктантов
2	Рациональное питание и физиологические основы его организации	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 – 6.5	1. Вопросы для коллоквиума, собеседования 2. Темы рефератов (докладов, сообщений, эссе) 3. Групповые (индивидуальные) творческие задания 4. Комплект тестовых заданий
	Итоговый контроль – дифференцированный зачет	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 – 6.5	Комплект вопросов для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Общая характеристика сырья и товаров, используемых на предприятиях питания, способов и условий их хранения		
	Тема 1.1. Товароведная характеристика продовольственных товаров	ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1.-3.4; ПК 4.1.-4.4; ПК 5.1-5.2;	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты Презентации Тест Тематика презентаций
	Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов	ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1.-3.4; ПК 4.1.-4.4; ПК 5.1-5.2;	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
2	Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания		
	Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	ОК 1-9 ПК 6.1-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты Тест Тематика презентаций
	Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	ОК 1-9 ПК 6.1-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты Тест Контрольная работа
3	Раздел 3. Контроль сохранности и расхода продуктов на производствах питания		
	Тема 3.1 Контроль запасов и наличия продуктов	ОК 2,4,9 ПК 6.1-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты Тематика презентаций
	Тема 3.2	ОК 1-9 ПК 6.4	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты

	Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов		
	Тема 3.3 Контроль расхода продуктов на производстве	ОК 1-9 ПК 6.4-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 3.4 Оформление и учет поступления сырья и товаров	ОК 1-9 ПК 6.4-6.9	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 3.5 Сопроводительная документация на различные группы продуктов	ОК 1-9 ПК 6.4-6.9	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты Контрольная работа
	Итоговый контроль- дифференцированный зачет	ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1-6.9 ОК 1-5,9	Вопросы к дифференцированному зачету

Паспорт фонда оценочных средств

ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство
		наименование
Тема 1.1. Введение Тема 1.2. Кодирование и обработка графической и мультимедийной информации	ОК 1-3, 6-9 ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1.-4.4; 5.1-5.2; 6.1-6.9	Контрольные вопросы Темы для рефератов Тестовые задания Перечень практических занятий
Тема 1.3. Технология обработки числовых данных. Технология хранения, поиска и сортировки информации	ОК 1,3,6,7,8 ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1.-4.4; 5.1-5.2; 6.1-6.9	Контрольные вопросы Темы для рефератов Тестовые задания Перечень практических занятий
Тема 1.4. Коммуникационные технологии	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1.-4.4; 5.1-5.2; 6.1-6.9	Контрольные вопросы Темы для рефератов Тестовые задания Перечень практических занятий
Форма контроля- экзамен	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1.-4.4; 5.1-5.2; 6.1-6.9	Контрольные вопросы Задания к практическому материалу

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.05 «Экономика организации»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 «Экономические отношения в обществе»	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9	Контрольная работа
2	Раздел 2 «Основные фонды, их воспроизводство»	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Контрольная работа
3	Раздел 3 «Оборотные средства»	ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1. -1.3. ПК 4.1. - 4.4. ПК 5.1. -5.2.	Контрольная работа
4	Раздел 4 «Нематериальные активы»	ОК 4, ОК 8	Коллоквиум
5	Раздел 5 «Ценообразование на предприятиях питания»	ОК 4, ОК 5	Коллоквиум
6	Раздел 6 «Трудовые ресурсы организации»	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	Коллоквиум
7	Раздел 7 «Оплата труда работников»	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Контрольная работа
8	Раздел 8 «Издержки производства и себестоимость продукции»	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Контрольная работа
9	Раздел 9 «Бизнес-планирование предприятия»	ОК 1, ОК 2, ОК 7, ОК 9, ПК 6.1. -6.9.	Коллоквиум
10	Форма контроля- экзамен	ОК 1-9, ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. -2.3. ПК 3.1. -3.4. ПК 5.1. -5.2. ПК 6.1. - 6.9.	Вопросы экзамена
	Курсовая работа	ОК 1-9, ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. -2.3. ПК 3.1. -3.4. ПК 5.1. -5.2. ПК 6.1.- 6.9.	Перечень тем для курсовых работ

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.06 «Основы маркетинга»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство
			наименование
1	2	3	4
1	Тема 1.1 Предмет, цели, задачи дисциплины	Ок-1, 3-1; ПК 1.1	Устный опрос
2	Тема 1.2 Концепция развития рыночных отношений	Ок-4, ПК 1.2	Ситуационные задачи
3	Тема 3.2 Семинар по теме «Концепция развития рыночных отношений»	Ок-4, ПК 1.1, 1.2	Сообщения по вопросам темы
4	Тема 1.3 Структура маркетинговой деятельности	Ок-2, 3-2, ПК 1.3	Тесты устный опрос
5	Тема 1.4 Классификация маркетинга	Ок-4, 3-4, ПК 2.1	Обсуждение вопросов
6	Тема 1.5. Сегментирование рынка	Ок-2, 3-5, ПК 2.1, 2.2	Устный опрос составление схемы анализа
7	Тема 1.5. Практическая работа «Анализ освоения опред. сегмента рынка»	Ок- 2, 3- 5, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.2	Ответы на вопросы семинара практ. задание
8	Тема 2.1. Объекты маркетинговой деятельности	Ок- 2, 3- 6, 7 ПК 2.3	Устный опрос
9	Тема 2.2. Субъекты маркетинговой деятельности	Ок- 2, 3- 6, 7, ПК 2.1-2.3	Устный опрос
10	Тема 2.3. Окружающая среда маркетинга	Ок- 4, 3- 8, ПК 3.1	Тесты
11	Тема 2.3. Контрольная работа	Ок- 4, 3- 8, ПК 3.2	Контр. работа
12	Тема 2.4. Конкурентная среда	Ок- 8, 3- 9, ПК 3.3	Собеседов. по вопросам
13	Тема 2.4. Практическая работа «Конкурентная среда»	Ок - 8, 3 - 9, ПК 3.3-3.4	Выполн. практич. работы
14	Тема 2.5 Средства маркетинга	Ок -2, 3-10, ПК 3.4	тесты
15	Тема 2.5 Практическая работа «Определение стратегии на этапах РЖЦ»	Ок -8, 3-10, ПК 3.2-3.4	Практическая работа
16	Тема 2.6 Ценовая политика маркетинга	Ок-2, 3-11 , ПК 4.1	семинар
17	Тема 2.6 Практическая работа «Анализ целевой политики предприятия»	Ок -2, 3, 3-11 , ПК 4.1, ПК 5.1, 5.2	практическая работа
18	Тема 2.6 Стратегия ценообразования	Ок -4,5 ,3-11, ПК 4.1	вопросы для обсуждения
19	Тема 2.7 Сбытовая политика	Ок -4, 3-12, ПК 4.2	тесты
20	Тема 2.7 Каналы распределения	Ок -4, 3-12, ПК 4.3	семинар
21	Тема 2.8 Классификация методов	Ок- 2, 3- 13,	практическая работа

	маркетинга	ПК 4.1	
22	Тема 2.9 Реклама. Понятие, цели, задачи, организации	Ок- 2, 3- 14, ПК 5.1	Устный опрос Выполнение практич. заданий
23	Тема 2.9 Рекламная компания	Ок- 2, 3- 14, ПК 5.2	Устный опрос
24	Тема 2.9 Практическая работа «Составление рекламных текстов»	Ок- 4, 3- 14, ПК 5.1, 5.2	Практическая работа
25	Тема 2.10 Маркетинговые исследования рынка	Ок-2,3-15, ПК 5.1	Деловая игра
26	Тема 2.10 Семинар по теме: «Маркетинговые исследования рынка»	Ок-4, 5, 3-15, ПК 6.1 - 6.4	Тесты, вопросы семинара
27	Тема 2.11 Планирование и стратегия маркетинга	Ок- 2, 3- 16, ПК 6.5 - 6.9	Итоговое тестирование Практическая работа

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.07 «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочных средств
1	Качество как объект управления	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 ПК 6.9, 6.1, 6.2	Сообщение
2	Системы управления качеством и организация управления качеством на предприятии (организации)	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ПК 6.9, 6.1, 6.2	Самостоятельная работа №1
3	Государственное регулирование качества и безопасности продукции.	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ПК 6.9, 6.1, 6.2	Сообщение
4	Техническое регулирование в обеспечении качества и подтверждения его соответствия	ОК 2, 3, 4, 6, 8 ПК 6.9, 6.1, 6.2	Самостоятельная работа № 2
5	Стандартизация как нормативное условие обеспечения качества	ОК 2, 3, 4	Контрольная работа № 1
6	Сертификация и подтверждение соответствия в обеспечении безопасности и качества продукции	ОК 3- 8 ПК 6.9, 6.1, 6.2	Самостоятельная работа № 3
7	Метрология в обеспечении качества продукции	ОК 2, 3, 4, 6, 8 ПК 6.9, 6.1	Контрольная работа № 2 Собеседование Тест
		ОК 1 – 9	Экзамен

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.08 «Управление персоналом»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 «Персонал как объект управления»	ОК 2, ОК 4	Доклады, сообщения
2	Раздел 2 «Методология управления персоналом»	ОК 4, ОК 7, ПК 6.1. ПК 6.3.	Доклады, сообщения
3	Раздел 3 «Кадровая политика»	ОК 1, ОК 4, ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Индивидуальные творческие задания Презентации
4	Раздел 4 «Подбор персонала»	ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8.	Контрольная работа
5	Раздел 5 «Внутренняя и внешняя среда организации»	ОК 8, ОК 9, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 6.2.	Индивидуальные творческие задания
6	Раздел 6 «Стили управления»	ОК 2, ОК 4, ОК 7, ПК 6.2. ПК 6.9.	Практическая работа
7	Раздел 7 «Деловое общение в коллективе»	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 5.1. ПК 5.2.	Контрольная работа
8	Раздел 8 «Обучение персонала»	ОК 4, ОК 6, ОК 8, ПК 6.9.	Контрольная работа
9	Раздел 9 «Конфликты в коллективе»	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,	Контрольная работа
10	Зачет	ОК 1-9, ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.1. -2.3. ПК 3.1. -3.4. ПК 4.1. -4.4. ПК 5.1. - 5.2. ПК 6.1. -6.9.	Вопросы для зачета

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.09 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство
			наименование
1	Раздел 1. Право и экономика	ОК 2-7	Собеседование Тестовые задания
2	Раздел 2. Труд и социальная защита	ОК 4-7	Диспут Индивидуальные творческие задания
3	Раздел 3. Административное право	ОК 3-8	Разноуровневые задачи Доклады, рефераты Задания для самостоятельной работы Практическая работа
4	Зачет	ОК 1-9	Задания к зачету

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.10 «Правовые основы предпринимательской деятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 «Основы предпринимательского дела и предпринимательского права»	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6	Коллоквиум
2	Раздел 2 «Правовой механизм регулирования предпринимательской деятельности»	ОК 1-9, ПК 6.1. - 6.8	Практическая работа
3	Дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 6.1. - 6.8	Вопросы для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.11 «Охрана труда»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство
			наименование
1	Раздел 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда	ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5, ОК 1-9	Дискуссия Тест Коллоквиум

2	Раздел 2. Санитарные нормы на условия труда.	ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5, ОК 1- 9	Дискуссия Тест Коллоквиум
	Контрольная работа	ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5, ОК 1- 9	Вопросы к контрольной работе

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.12 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Процесс обслуживания на предприятиях общественного питания		Контрольная работа Презентации Тест
	Тема 1.1. Услуги общественного питания, формы и методы обслуживания	ОК 1 - 8 ПК 6.1 – 6.5	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 1.2. Виды торговых помещений предприятий общественного питания	ОК 1 - 5 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.4-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	ОК 1 - 5 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.4-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 1.4 Информационное обеспечение услуг питания	ОК 1 - 5 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты

2	Раздел 2. Организация обслуживания различных категорий потребителей		Контрольная работа Презентации Тест
	Тема 2.1. Подготовка торгового зала	ОК 1 - 5 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.2 Организация обслуживания потребителей в ресторанах	ОК 1 - 5 ПК 6.5	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.3 Правила подачи блюд	ОК 1 - 5 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.4-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.4. Обслуживание банкетов и приемов	ОК 1 – 5, 7, 9 ПК 6.5-6.6	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.5 Специальные формы организации обслуживания	ОК 1 - 5 ПК 6.1-6.5, 6.6	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.6 Обслуживание иностранных туристов	ОК 1 - 5 ПК 6.6	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.7 Организация социального питания	ОК 1 - 5 ПК 6.4, 6.7	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Тема 2.8. Современные технологии обслуживания	ОК 1 - 5 ПК 6.3-6.8	Коллоквиум, собеседование Доклады, рефераты
	Итоговый контроль- экзамен		Вопросы к экзамену

Паспорт фонда оценочных средств
ОП.13 «Маркетинговые исследования рынка»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Методологические основы маркетинговых исследований			
1	Тема 1.1. Введение, цели, задачи и объекты маркетинговых исследований	ОК-1, ОК-2, ПК- 1.1	Устный опрос тесты
2	Тема 1.2 Сегментация рынка	ОК-2 ПК-1.2	Практическое задание заполнение таблицы, тесты
3	Тема 1.2. Основные этапы исследования целевых сегментов	ОК-3,4 ПК-1.3	Доклады устный опрос

4	Тема 1.2 Практическая работа «Сегментирование рынка по потребителям»	ОК -2 ОК -6 ПК- 2.1, ПК – 2.3	Практическая работа (деловая игра)
5	Тема 1.3. Маркетинговая информация. Понятие, назначение, информационные системы	ОК-5 ПК-2.3	Доклады, тесты
6	Тема 1.3. Типы маркетинговой информации	ОК – 1, ОК-3 ПК-2.3	Устный опрос тесты
7	Тема 1.4 Методы сбора, обработки и анализа маркетинговой информации	ОК-4, ПК-3.1	Заполнение таблицы устный опрос практическое задание
8	Тема 1.4 Практическая работа «Составление анкет»	ОК-3,5,6 ПК-3.1, 3.2	Практическая работа
9	Тема 1.5 Принятие маркетинговых решений	ОК-3, Пк-3.2,3.3	Решение ситуационных задач
Раздел II. Организация маркетинговых исследований в сфере товаров и услуг			
10	Тема 2.1 Понятие маркетинговых исследований, факторы, влияющие на рынок	ОК-4,8,10 ПК-3.4	Устный опрос, семинар
11	Тема 2.1 Анализ конкурентной среды	ОК -4,9 ПК-4.1	Устный опрос, решение ситуационных задач
12	Тема 2.1. Контрольная работа	ОК-2,4 ПК -4.1, 4.2	Контрольная работа
13	Тема 2.2 Маркетинговые исследования потребителей	ОК-4,5 ПК-4.3	Устный опрос проблемные вопросы
14	Тема 2.3 маркетинговые исследования товара	ОК-2,7 ПК-4.4	Тесты, вопросы семинары
15	Тема 2.3 Маркетинговые исследования организации	Ок-2,7 ПК-5.1	Устный опрос Учебные проекты
16	Тема 2.3 Маркетинговые исследования товара, организация. Практическая работа (семинар)	ОК-2,4,5,6, ПК-5.2	Вопросы семинары тесты
	Зачет		Вопросы для зачета

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.14 «Русский язык и деловая документация»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочных средств
1	Раздел 1. Русский язык – государственный язык РФ	ОК 1, 4, 5, 9	Сообщение
2	Раздел 2. Функциональные стили речи.	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9	Коллоквиум

			Самостоятельная работа №1 Самостоятельная работа №2
3	Раздел 3. Виды деловой документации.	ОК 1- 8	Самостоятельная работа № 3 Самостоятельная работа № 4 Самостоятельная работа №5
4	Раздел 4. Культура деловой переписки.	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	Самостоятельная работа №6
5	Контрольная работа	ОК 1-9	Вопросы для контрольной работы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.15 «Психология и этика профессиональной деятельности».

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Тема № 1. Введение в психологию и этику профессиональной деятельности	ОК 1,3, 4, 5, 6, 7, 8	полемика	1
2	Тема № 2. Трудовая мотивация и удовлетворенность трудом	ОК 4, 6, 8,9	тест	1
3	Тема № 3. Психологический анализ профессиональной деятельности.	ОК 1,3, 4, 6, 8,9	сообщения	1
4	Тема № 4. Становление профессионализма	ОК 1,2,3, 4, 5, 6	дискуссия	1
5	Контрольная работа	ОК 1,2,3, 4, 5, 6,7,8,9	вопросы	1

Паспорт фонда оценочных средств
ОП.16 «Государственное регулирование экономики»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Тема1. Государственное регулирование как функция государства	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования
2.	Тема 2. Формы и методы государственного регулирования экономики.	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования
3.	Тема 3. Антимонопольное регулирование экономики	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования

4.	Тема 4. Налогово-бюджетное регулирование	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования
5.	Тема 5. Денежно-кредитное регулирование.	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования
6	Тема 6. Регулирование в социальной сфере.	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования
7	Тема 7. Государственное регулирование рынка труда.	ОК-1,9	1. Темы рефератов 2. Вопросы для собеседования
Комплект заданий для дифференцированного зачета			

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.17 «Моделирование профессиональной деятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Маркетинговый анализ потребителей и характеристика предприятия	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9	1. Темы рефератов 2. Комплект тестовых заданий
2.	Тема 2. Оперативное планирование работы производства.	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9	1. Темы рефератов 2. Комплект тестовых заданий
3.	Тема 3. Организация работы и техническое оснащение производства. Контроль качества продукции.	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9	1. Темы рефератов 2. Комплект тестовых заданий
4.	Раздел 4. Оформление и оснащение торговых помещений.	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9	1. Темы рефератов 2. Комплект тестовых заданий
5.	Тема 5. Организация управления предприятием	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9	1. Темы рефератов 2. Комплект тестовых заданий
6	Раздел 6. Презентация предприятия.	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9	1. Темы рефератов 2. Комплект тестовых заданий
Комплект тестовых заданий для контрольной работы			

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.18 «Идентификация и фальсификация продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Идентификация товаров и услуг			
1	Тема 1.1. Классификация идентификации и ее функции	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	Коллоквиум, собеседование Рефераты, доклады, сообщения Кейс-задача Презентация
	Тема 1.2. Средства идентификации	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	Коллоквиум, собеседование Рефераты, доклады, сообщения Кейс-задача Презентация
	Тема 1.3. Методы и результаты идентификации	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	Коллоквиум, собеседование Рефераты, доклады, сообщения Кейс-задача Презентация
Раздел 2. Фальсификация продовольственного сырья и товаров			
	Тема 2.1. Виды и средства фальсификации	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	Коллоквиум, собеседование Рефераты, доклады, сообщения Кейс-задача Презентация
	Тема 2.2 Нормативно-правовая база идентификации продукции и услуг	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	Коллоквиум, собеседование Рефераты, доклады, сообщения Кейс-задача Презентация
	Тема 2.3. Идентификация и фальсификация продовольственного сырья и товаров в общественном питании	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	Коллоквиум, собеседование Рефераты, доклады, сообщения Кейс-задача Презентация
	Итоговый контроль – дифференцированный зачет	ОК 1-9 ПК 1.1. -1.3; ПК 2.1-2.3;	Вопросы для дифференцированного зачета

		ПК 3.1. -3.4; ПК 4.1. -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.9	
--	--	---	--

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.19 «Имиджелогия»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочных средств
1	Раздел 1. Методологические основы имиджелогии	ОК 1, 4, 5, 9	Сообщение
2	Раздел 2. Технология имиджирования	ОК 1, 2, 5, 6,7	Творческая работа (презентация)
3	Раздел 3. Корпоративный имидж	ОК 1, 2, 4, 6, 8	Творческая работа (презентация)
4	Зачет	ОК 1, 2, 4	Собеседование

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.20 «Статистика»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 «Статистическое наблюдение»	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3.	Практическая работа
2	Раздел 2 «Методы обобщения статистической информации»	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ПК 6.1. ПК 6.3.	Практическая работа
3	Раздел 3 «Обобщающие статистические показатели»	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 6.1.	Практическая работа
4	Раздел 4 «Виды средних величин»	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.9.	Практическая работа
5	Раздел 5 «Ряды динамики и их анализ»	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.9.	Практическая работа
6	Раздел 6 «Статистические индексы»	ОК 2, ОК 4	Контрольная работа
7	Дифференцированный зачет	ОК 1-9, ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.9.	Вопросы для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.21 «Финансы, денежное обращение, кредит»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 «Деньги, денежное обращение, денежная система»	ОК 1, ОК 4, ОК 5	Коллоквиум Тестовые задания
2	Раздел 2 «Финансы, финансовая система, бюджет государства»	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 5, ОК 7, ОК 9	Коллоквиум Практические работы
3	Раздел 3 «Кредитная и банковская система, рынок ценных бумаг»	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 6.1. ПК 6.3. ПК 6.9.	Практические работы
4	Раздел 4 «Международные валютно-финансовые и кредитные отношения»	ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8	Практическая работа
	Экзамен	ОК 1-9, ПК 6.1. ПК 6.3. ПК 6.9.	Вопросы и задачи к экзамену

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.22 «Товароведение продовольственных товаров»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ОК 1 - 9	Коллоквиум, собеседование Доклад, сообщение Тест Контрольная работа
2	Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ОК 1 - 9	Коллоквиум, собеседование Доклад, сообщение Тест Контрольная работа Презентации
	Итоговый контроль - экзамен		Вопросы и практические задания к экзамену

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.23 «Менеджмент»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Сущность менеджмента			
1	Особенности менеджмента развитых стран	ОК 1-ОК11	Практические занятия

Раздел III. Функции менеджмента			
2	Функции менеджмента в рыночной экономике	ОК 1-ОК11	Практические занятия
Раздел VII. Руководство, власть и партнёрство			
3	Определение стиля управления по «Решётке менеджмента» Портрет руководителя	ОК 1-ОК11	Практические занятия
4	Проверка знаний программного материала	ОК1-ОК11	Итоговый тест для зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.24 «Профессиональная эстетика»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Тема № 1. Эстетика как философская наука	ОК 3,4,5,6	полемика	1
2	Тема № 2. История эстетических учений	ОК 7,8	дискуссия	1
3	Тема № 3. Эстетическое отношение, эстетическая ценность, эстетическая деятельность	ОК 3,4,5,6	сообщения	1
4	Тема № 4. Категории эстетики	ОК 1,2,7, 8	дискуссия	1
5	Тема № 5. Объектные категории эстетики	ОК 1,2,4, 7, 9	сообщения	1
6	Тема № 6. Эстетическая структура личности, эстетическое сознание и субъектные категории эстетики	ОК 1,2,3,4,5	полемика	1
7	Тема № 7. Природа искусства	ОК 3,4,5,6,7	сообщения	1
8	Тема № 8. Виды искусства	ОК 3, 7,8,9	полемика	1
9	Тема № 9. Эстетика XX века	ОК 3, 7,8,9	тест	1
9	Зачет	ОК 1-9	вопросы	1

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.25 «Логистика»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Тема № 1. Логистика. Функции и задачи дисциплины	ОК 3, 4, 6,9	полемика	1
2	Тема № 2. Логистические системы	ОК 1,2,3,4, 7, 8	дискуссия	1
3	Тема № 3. Закупочная деятельность в логистике	ОК 3, 4, 5	сообщения	1
4	Тема № 4. Складская логистика	ОК 3, 7, 8,9	полемика	1

5	Дифференцированный зачет	ОК 1-9	собеседование	1
---	--------------------------	--------	---------------	---

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.26 «История кулинарии»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
	Раздел 1. История кулинарного искусства		Коллоквиум, собеседование
1	Тема 1.1 Этапы развития кулинарии	ОК 1-9	
2	Тема 1.2 История возникновения кулинарии. Этапы возникновения кулинарии в России. Традиционные кухни народов России.	ОК 1-9	
3	Тема 1.3 Исторические корни предприятий питания в мире.	ОК 1-9	
4	Тема 1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	ОК 1-9	
	Раздел 2. История русской национальной кухни		
5	Тема 2.1. Особенности русской национальной кухни.	ОК 1-9	Коллоквиум, собеседование Доклад, сообщение Тест Презентации
6	Тема 2.2 Овощи на русском столе	ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.3 ПК 5.1 – 5.2 ОК 1-9	Коллоквиум, собеседование Тест Презентации
7	Тема 2.3. Холодные блюда и закуски на русском столе	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	Контрольная работа Тест Презентации
8	Тема 2.4. Паштетные блюда	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	Коллоквиум, собеседование Тест Презентации
9	Тема 2.5. Приправы, соусы, маринады	ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ОК 1-9	Контрольная работа Коллоквиум, собеседование Тест Презентации
10	Тема 2.6. Первые блюда	ПК 3.1 ОК 1-9	Тест Презентации

11	Тема 2.7 Блюда из мяса и рыбы	ПК 3.4 ОК 1-9	Коллоквиум, собеседование Тест Презентации
12	Тема 2.8. Молоко и молочные продукты	ПК 3.1 – 3.2 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ОК 1-9	Коллоквиум, собеседование Презентации
13	Тема 2.9. Блюда из яиц	ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.2 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ОК 1-9	Контрольная работа Коллоквиум, собеседование Тест Презентации
14	Тема 2.10. Блюда из круп и муки	ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 – 3.2 ПК 5.2 ОК 1-9	
	Форма контроля- дифференцированный зачет		Вопросы для дифференцированног о зачета

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.27 «Безопасность жизнедеятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол- во
1	Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях	ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5, ОК 1-9	Теоретические задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы Тестовые задания Презентации Выполнение схем	
2	Раздел 2. Основы военной службы (для юношей)	ОК 1-9	Теоретические задания Тестовые задания Практические задания Презентации Выполнение схем	

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ОК 1 – ОК 9	Задания для самостоятельной работы Деловая (ролевая) игра Задания производственного характера Практическая работа Перечень слайдовых презентаций Групповые/индивидуальные творческие задания Вопросы для собеседования Ситуационные задачи Тестовые задания Индивидуальная/групповая творческая работа
2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОК 01-09	Контрольная работа Вопросы для собеседования Перечень слайдовых презентаций Ситуационные задачи Тестовые задания
3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для сложной кулинарной продукции	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ОК 1 – 9	Тестовые задания Перечень слайдовых презентаций Доклады, сообщения, рефераты
4	Промежуточный контроль по МДК - экзамен	ПК1.1 – 1.3 ОК 1-,3,4,5,9	Вопросы к экзамену

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства

1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ОК 1 – ОК 7	Задачи производственного характера, Производственные ситуации, Ситуационные задачи Вопросы для устного опроса
2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОК 1-7	
3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для сложной кулинарной продукции	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ОК 1 – 7	
4	Промежуточный контроль – дифференцированный зачет	ПК1.1 – 1.3 ОК 1-7	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ПП.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ОК 1 – ОК 7	Ситуационные задачи Практические работы
2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОК 1-7	

3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для сложной кулинарной продукции	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ОК 1 – 7	
4	Форма контроля-дифференцированный зачет	ПК1.1 – 1.3 ОК 1,2,3,4,5,9	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ОК 1 – ОК 9	Тестовые задания Контрольная работа Творческие задания в виде слайдовых презентаций, Задачи производственного характера Групповые/индивидуальные творческие задания Практические работы
2	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 01-09	
3	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов.	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 1 – 9	
4	Экзамен	ПК 2.1 – 2.3	

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ОК 1 – ОК 9	Тестовые задания Задачи производственного характера, производственные ситуации
2	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 01-09	
3	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов.	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 1 – 9	
4	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 2.1 – 2.3 ОК 1-7,9	Задания для дифференцированно го зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ПП.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ОК 1 – ОК 9	

2	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 01-09	Задачи производственного характера Производственные ситуации Задания производственного характера Практические работы
3	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов.	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 1 – 9	
4	Форма контроля- дифференцированный контроль	ПК 2.1 – 2.3	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. ОК 01-09	Тестовые задания Контрольная работа Практические работы Вопросы для собеседования
2	Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 1 – 9	
3	Форма контроля- экзамен	ПК 3.1 – 3.4 ОК 1,2,3,5,9	Вопросы к экзамену
	Форма контроля- контрольная работа	ПК 3.1 – 3.4 ОК 1,2,3,5,9	Вопросы к контрольной работе

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1-2 Организация и приготовление сложных супов и соусов.	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ОК 1 – ОК 9	Тестовые задания Задачи производственного характера, производственные ситуации
2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. ОК 01-09	
3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 1 – 9	
4	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 3.1 – 3.4 ОК 1 – 5	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ПП.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1-2 Организация и приготовление сложных супов и соусов.	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ОК 1 – ОК 9	Производственные ситуации

2	Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. ОК 01-09	Задачи производственного характера Практические работы
3	Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ОК 1 – 9	
4	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 3.1 – 3.4	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ОК 1- ОК 9	Контрольные работы Задачи производственного характера
2	Раздел 2 Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, и мелкоштучных кондитерских изделий.	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ОК 1 – ОК 9	Тестовые задания Вопросы для собеседования Ситуационные задачи Задачи производственного характера

3	Раздел 3 Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ОК 1 – ОК 9	Тестовые задания Вопросы для собеседования Ситуационные задачи Групповые и индивидуальные творческие задания
4	Форма контроля- экзамен	ПК 4.1 – 4.4 ОК 1,2,3,5,9	Вопросы для экзамена

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ОК 1- ОК 9	Тесты Задачи производственного характера, производственные ситуации, практическая работа
2	Раздел 2 Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, и мелкоштучных кондитерских изделий.	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ОК 1 – ОК 9	Тесты Задачи производственного характера Производственные ситуации Практическая работа
3	Раздел 3 Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ОК 1 – ОК 9	Тесты Задачи производственного характера Производственные ситуации Практическая работа
	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 1 – ОК 9 ПК 4.4.	Вопросы к дифференцированному зачету

**Паспорт фонда оценочных средств
ПП.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ОК 1- ОК 9	Задачи производственного характера, производственные ситуации, практическая работа
2	Раздел 2 Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, и мелкоштучных кондитерских изделий.	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ОК 1 – ОК 9	Задачи производственного характера Производственные ситуации Практическая работа
3	Раздел 3 Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ОК 1 – ОК 9	Задачи производственного характера Производственные ситуации Практическая работа
4	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 4.1 – 4.4	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных холодных десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 1- ОК 9	Тесты, Задачи производственного характера, Производственные ситуации, групповые и индивидуальные творческие задания Перечень рефератов и презентаций Контрольные работы Практические работы
2	Раздел 2. Организация процесса и приготовление сложных горячих десертов.	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 1 – ОК 9	
	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 5.1 – 5.2	Производственные задачи и ситуации для дифференцированного зачета
4	Форма контроля- экзамен	ПК 5.1 – 5.2	Вопросы к экзамену

**Паспорт фонда оценочных средств
УП. 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных холодных десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 1- ОК 9	Тестовые задания Задачи производственного характера
2	Раздел 2. Организация процесса и приготовление сложных горячих десертов.	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 1 – ОК 9	

**Паспорт фонда оценочных средств
ПП.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) МДК	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных холодных десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 1- ОК 9	Задачи производственного характера, производственные ситуации, практическая работа
2	Раздел 2. Организация процесса и приготовление сложных горячих десертов.	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 1 – ОК 9	Задачи производственного характера Производственные ситуации Практическая работа
3	Форма контроля- дифференцированный зачет	ПК 5.1 – 5.2 ОК 1 – ОК 7	Вопросы для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК.06.01. «Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей»**

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Планирование основных показателей производства продукции общественного питания	6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве ОК 1-4	Тестовые задания Задачи производственного характера Практические задания Тематика докладов
Раздел 2. Организация закупки и контроль движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. ОК 1-3; 6,9	
Раздел 3. Разработка различных видов меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей	ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей ОК 1-3; 6	

Раздел 4 Организация производства продукции питания в предприятиях общественного питания различных типов и классов	ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий. ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания. ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет. ОК 1-3	
Раздел 5. Оценка эффективности производственной деятельности	ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности ОК 1-3	
Форма контроля- экзамен		Вопросы к экзамену
Форма контроля- курсовая работа		Тематика курсовых работ

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.06.01 «Основы организации производства продукции питания для
различных категорий потребителей»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Планирование основных показателей производства продукции общественного питания	ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. ОК 1 – ОК 9	
2	Раздел 2 Организация закупки и контроль движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. ОК 01-09	
3	Раздел 3. Разработка различных видов меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей	ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. ОК 01-09	Тестовые задания, задачи производственного характера, практическая работа

4	Раздел 4 Организация производства продукции питания в предприятиях общественного питания различных типов и классов	<p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.</p> <p>ОК 01-09</p>	
	Раздел 5. Оценка эффективности производственной деятельности	<p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности</p> <p>ОК 01-09</p>	

**Паспорт фонда оценочных средств
 ПП.06.01 «Основы организации производства продукции питания для
 различных категорий потребителей»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Планирование основных показателей производства продукции общественного питания	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ОК 1 – ОК 9</p>	Задачи производственного характера
2	Раздел 2 Организация закупки и контроль движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	<p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.</p> <p>ОК 01-09</p>	
3	Раздел 3. Разработка различных видов меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей	<p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ОК 01-09</p>	

4	Раздел 4 Организация производства продукции питания в предприятиях общественного питания различных типов и классов	<p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.</p> <p>ОК 01-09</p>	
	Раздел 5. Оценка эффективности производственной деятельности	<p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности</p> <p>ОК 01-09</p>	
	Промежуточный контроль – дифференцированный зачет	<p>ПК 6.1 – 6.5</p> <p>ОК 1-5,9</p>	Задания для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК.07.01 «Технология приготовления кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление гарниров, простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	<p>ПК 7.1- ПК 7.4</p> <p>ОК 1 - 7</p>	<p>Тестовые задания</p> <p>Профессиональные задачи</p> <p>Ситуационные задачи</p>
2.	Раздел 2. Приготовление бульонов, супов и соусов.	<p>ПК 7.5 - ПК 7.6</p> <p>ОК 1 - 7</p>	
3.	Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и мяса птицы	<p>ПК 7.7- ПК 7.10</p> <p>ОК 1 - 7</p>	
4.	Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок	<p>ПК 7.11</p> <p>ОК 1 - 7</p>	
5.	Раздел 5. Приготовление сладких блюд и напитков	<p>ПК - 7.12</p> <p>ОК 1 - 7</p>	
	Итоговый контроль- экзамен		Вопросы к экзамену

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.07.01«Технология приготовления кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
6.	Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление гарниров, простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 1 - 7	Тестовые задания Производственные задачи Работа с инструкционно-технологическими картами
7.	Раздел 2. Приготовление бульонов, супов и соусов.	ПК 7.5 - ПК 7.6 ОК 1 - 7	
8.	Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и мяса птицы	ПК 7.7- ПК 7.10 ОК 1 - 7	
9.	Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 7.11 ОК 1 - 7	
10.	Раздел 5. Приготовление сладких блюд и напитков	ПК - 7.12 ОК 1 - 7	
11.	Форма контроля- дифференцированный зачет		Вопросы для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ПП.07.01«Технология приготовления кулинарной продукции»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
12.	Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление гарниров, простых блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	ПК 7.1- ПК 7.4 ОК 1 - 7	Ситуационные задачи Производственные задачи Практические работы
13.	Раздел 2. Приготовление бульонов, супов и соусов.	ПК 7.5 - ПК 7.6 ОК 1 - 7	
14.	Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и мяса птицы	ПК 7.7- ПК 7.10 ОК 1 - 7	
15.	Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 7.11 ОК 1 - 7	
16.	Раздел 5. Приготовление сладких блюд и напитков	ПК - 7.12 ОК 1 - 7	
17.	Форма контроля- дифференцированный зачет		Вопросы к дифференцированному зачету