

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 квалифицированных рабочих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:
Повар, кондитер

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

СОДЕРЖАНИЕ

- ПОО.01 Эффективное поведение на рынке труда
- ПОО.02 Казачество России: история и современность
- ПОО.03 Основы казачьей службы
- ПОО.04 Основы финансовой деятельности
- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы продовольственной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура
- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- УП.01.01 Учебная практика
- ПП.01.01 Производственная практика
- МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- УП.02.01 Учебная практика
- ПП.02.01 Производственная практика
- ПМ.02.ЭК Квалификационный экзамен
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- УП.03.01 Учебная практика
- ПП.03.01 Производственная практика
- МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

Общие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
- 3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
 - ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Паспорт фонда оценочных средств
по учебной дисциплине ПОО.01 «Эффективное поведение на рынке труда»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Основные понятия и направления анализа рынка труда	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Сообщения Практическая работа №1 «Анализ современной ситуации на рынке труда в регионе»
2	Профессиональная деятельность и карьера	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Практические работы № 2, 3 «Психологическая готовность к профессиональной деятельности», «Составление плана собственного карьерного роста» Проектная деятельность
3	Технология трудоустройства	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Практические работы №4,5,6 «Моделирование ситуаций поиска работ (построение сети контактов при поиске работы, телефонные звонки потенциальным работодателям)», «Решение ситуационных задач в условиях собеседования с работодателем. Работа с психологическими профессиональными тестами, анализ конфликтных ситуаций», «Составление документов для самопрезентации (объявление, резюме, деловое письмо)».
4	Адаптация на рабочем месте	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Практическая работа №7, «Моделирование, решение и анализ ситуационных задач по теме «Твой первый рабочий день».

	Зачетная работа	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Устный опрос
--	-----------------	--	--------------

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ПОО.02 «Казачество России: история и современность»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Бытовые особенности казачества	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
2	Казачи на государственной службе	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Коллоквиум
3	Донское казачество в эпоху XVIII- XIX вв.	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
4	Донское казачество в XX веке.	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
5	Возрождение казачества	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
	Зачет	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Вопросы к зачету

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ПОО.03 «Основы казачьей службы»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Организационная структура «Центрального казачьего войска»	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
2	Боевые традиции казачества	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Коллоквиум
3	Центральное казачье войско	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения

4	Строевой Устав казаков	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
5	Гарнизонная и караульная службы	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
6	Устав внутренней службы казачества	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Доклады, сообщения
	Зачет		Вопросы к зачету

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)
ПОО.04 «Основы финансовой грамотности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1.	Тема 1. Доходы и расходы	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 1 Составление личного бюджета и личного финансового плана	1
2.	Тема 2. Финансовое планирование и бюджет	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 2 «Определение суммы процентов по депозитам. Изучение депозитного договора»	1
3.	Тема 3. Личные сбережения	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 3 «Ставки процента по сберегательному вкладу. Капитализация процентов»	1
4.	Тема 4. Кредитование	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 4 Изучение кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит	1

5.	Тема 5. Инвестирование	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 5 «Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции»	1
6.	Тема 6. Страхование	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 6 «Расчет страхового платежа и страхового возмещения»	1
7.	Тема 7. Риски и финансовая безопасность	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 7 Формирование навыков безопасного поведения владельца банковской карты. Безопасное использование интернет-банкинга и электронных денег Практическая работа № 8 Изучение отличий добросовестных инвестиционных проектов от мошеннических схем. Правила личной финансовой безопасности	2
8.	Тема 8. Налоги	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 9 «Определение сумм налогов для физических лиц. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов»	1
9.	Тема 9. Пенсионное обеспечение	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Практическая работа № 10 «Расчет пенсионных накоплений с помощью пенсионного калькулятора»	1
10	Контрольная работа	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК.9 ОК.10 ОК.11 ПК 3.1, 3.4; 4.3-4.4	Тест Общая финансовая грамотность Итоговая контрольная работа	2

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Основы микробиологии в пищевом производстве	ОК 1,2,3,4, ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1. ПК 6.1. -6.3	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий
2	Основы физиологии питания	ОК 1,2,3,5,6 ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1. ПК 6.1. -6.3 ПК 6,9	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий
3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1. Вопросы для коллоквиума 2. Темы рефератов 3. Комплект тестовых заданий
	Дифференцированный зачет		Комплект вопросов для дифференцированного зачета

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.02«Основы товароведения продовольственных товаров»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Работа с интернет-источниками Тест
2	Тема 1. 2 Химический состав пищевых продуктов	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Работа с интернет-источниками Практическое занятие Доклад Решение ситуационных задач
3	Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров Тема 2.1 Характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Работа с интернет-источниками Реферат Практическое занятие
4	Тема 2.2	ПК 1.1-1.5	Работа с учебной литературой

	Товароведная характеристика зерновых товаров	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с интернет-источниками Слайдовая презентация Практическое занятие
5	Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Практическое занятие
6	Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Практическое занятие
7	Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Практическое занятие
8	Тема 2.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Практическое занятие
9	Тема 2.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Работа с интернет-источниками Реферат Практическое занятие
Итоговый контроль- экзамен		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9, 10	Экзаменационные билеты

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

№ п\п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	<p align="center">Раздел1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</p>	ПК 1.1- 1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	Доклад Сообщение Работа с учебной литературой
2	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	ПК 1.1- 1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	Работа с учебной литературой Работа с интернет-источниками Практическое занятие
3	<p align="center">Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Тема 2.1 Механическое оборудование</p>	ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	Работа с учебной литературой Работа с интернет-ресурсами Составление слайдовой презентации Практическое занятие
4	Тема 2.2 Тепловое оборудование	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК- 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Доклад Практическое занятие
5	Тема 2.3 Холодильное оборудование	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК- 1-7, 9, 10	Работа с учебной литературой Реферат Практическое занятие
Итоговый контроль – дифференцированный зачёт		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК- 1-7, 9, 10	Вопросы и задания

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Принципы рыночной экономики	ОК 1, ОК 10, ОК-11	Составление презентаций
2	Предприятие как субъект хозяйствования	ОК-1, ОК-5, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11	Практическая работа
3	Основные положения законодательства регулирующие трудовые отношения	ОК-1, ОК-5, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11	Практическая работа
4	Определение материальной ответственности работодателей и работников	ОК-1, ОК-5, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11	Практическая работа
5	Механизм формирования и формы оплаты труда	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Практическая работа
6	Экзамен	ОК-1, ОК-5, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК-11	Вопросы к экзамену

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.05 «Основы калькуляции и учета»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	ПК 1.2-1.4 ОК 1-10	Коллоквиум тест
2.	Тема 2. Ценообразование в общественном питании	ПК 1.2-1.4,2.2-2.8,32-3.6 ОК 1-10	Коллоквиум Реферат Практические работы
3.	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	ПК 1.2-1.4,2.2-2.8,32-3.6,4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-10	Коллоквиум реферат
4.	Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	ПК 1.2-1.4,2.2-2.8,32-3.6,4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-10	Коллоквиум Практические работы
5.	Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиям общественного питания	ПК 1.2-1.4,2.2-2.8,32-3.6,4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-10	Коллоквиум Практические работы

6.	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	ПК 1.2-1.4,2.2-2.8,32- 3.6,4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-10	Коллоквиум
7.	Итоговый контроль – дифференцированный зачет	ПК 1.2-1.4,2.2-2.8,32- 3.6,4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-10	Вопросы и задания

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.06 «Охрана труда»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Дискуссия Тест Коллоквиум	1 1 1
2	Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Дискуссия Тест Коллоквиум	1 1 1
3	Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Дискуссия Тест Коллоквиум	1 1 1

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование Оценочного средства
1	Раздел 1. «Продукты питания»	ОК 1-5, 9, 10	собеседование, контрольная работа
2	Раздел 2. «Сервировка стола и обслуживание»	ОК 1-5, 9, 10	собеседование, контрольная работа
3	Раздел 3. «Кухни народов мира»	ОК 1-5, 9, 10	собеседование, реферат/проект, разноуровневые задания
4	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	ОК 1-5, 9, 10	вопросы к дифференцированному зачету

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине
ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел I. Гражданская оборона	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	Устные вопросы Ситуационные задачи Тестовые задания Практические задания Презентации Выполнение схем	53 6 4 2 11 2
2	Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	Устные вопросы Ситуационные задачи Тестовые задания Практические задания Презентации Выполнение схем	34 10 2 7 6 2
3	Зачет		Зачетная работа	2

**Паспорт фонда оценочных средств
ОП.09 «Физическая культура»**

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел I.		
Физкультурно-оздоровительная деятельность		
Тема 1.1. Легкая атлетика.		
Бег на короткие дистанции.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Бег на средние дистанции.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Бег на длинные дистанции.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Доклад по теме.
Метание гранаты.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Прыжок в длину.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.

Прыжок в высоту.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка реферата.
Толкание ядра.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Тема 1.2. Баскетбол		
Передача и ловля мяча.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Ведение мяча.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Устный опрос.
Бросок в кольцо с 2-х шагов после ведения.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Штрафной бросок	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка доклада.
Совершенствование изученных приемов.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка реферата.
Учебная игра.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Составление презентации.
Тема 1.3 Гимнастика		
Упражнения в висах и упорах.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Перекладина.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Опорный прыжок.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.

Брусья.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Бревно. «Конь».	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Акробатика.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Лазание по канату.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Вольные упражнения.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка реферата.
Зачет/дифференцированный зачет	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Устный опрос
Раздел II.		
Спортивно-оздоровительная деятельность с прикладно-ориентированной физической подготовкой		
Тема 2.1. Лыжная подготовка		
Медицинские требования к занятиям лыжным спортом. Подбор лыж.	ОК 2,3,6,7	Устный опрос.
Попеременные лыжные ходы.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка презентации.
Одновременные лыжные ходы	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка реферата.
Подъемы и спуски на лыжах	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.

Торможение на лыжах. Повороты.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Устный опрос.
Коньковый ход.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы. Подготовка доклада.
Передвижение по пересеченной местности.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Подготовка презентации.
Тема 2.2. Волейбол		
Прием и передача мяча	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов.
Подача мяча	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов.
Нападающий удар, блокирование.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов.
Совершенствование изученных приемов.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Учебная игра.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Тема 2.3. Профессионально-прикладная физическая подготовка		
Развитие и совершенствование общей выносливости.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Развитие и совершенствование ловкости и точности движения.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Развитие и совершенствование эмоциональной устойчивости.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Развитие и совершенствование устойчивости к перегрузкам.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Развитие силы мышц спины.	ОК 2,3,6,7	Оценка освоенных знаний и умений в ходе выполнения самостоятельной работы.
Тема 2.4. Плавание		

Медицинские требования к занятиям плаванием.	ОК 2,3,6,7	Устный опрос.
Спортивные стили плавания.	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов.
Дифференцированный зачет (6 семестр).	ОК 2,3,6,7	Сдача контрольных нормативов. Устный опрос

Паспорт фонда оценочных средств
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению
кулинарных полуфабрикатов

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
	<p>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Рефераты, сообщение Тест Ситуационные задачи Практические работы
	<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Реферат Практические работы
	<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Реферат Ситуационные задачи Практические работы

	Итоговый контроль – Дифференцированный зачет	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК1-ОК7,09,10	Вопросы и задания
--	---	--	--------------------------

**Паспорт фонда оценочных средств
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Реферат Производственные ситуации Лабораторная работа
2.	Тема 2.2 Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Презентации тест Лабораторная работа
3.	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Реферат Производственные ситуации Лабораторная работа
4.	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Коллоквиум Реферат Производственные ситуации Лабораторная работа
5.	Итоговый контроль – экзамен	ПК 1.1-ПК 1.2; ОК 1-ОК7	Вопросы и задания

Паспорт фонда оценочных средств
УП.01.01 Приготовление и подготовка у реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов	ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проверочная работа Тест Творческое задание Практическое занятие	
2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Ситуационные задачи Тест Творческое задание Практическое занятие	
3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
Итоговый контроль – дифференцированный зачет в 1 семестре			наряды	

Паспорт фонда оценочных средств
ПП.01.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Контролируемые разделы (темы) производственной практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК1-10.	Производственные задачи
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК1-10.	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ОК1-10.	
Дифференцированный зачет	ПК1.1 - 1.3 ОК 1-10	

Паспорт фонда оценочных средств
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Коллоквиум, устный опрос Рефераты, сообщение Тесты Ситуационные задачи презентации

	<p>блюды, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>Практические работы</p>
	<p>Итоговый контроль – экзамен</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК1-ОК7,9,10</p>	<p>Вопросы и задания</p>

Паспорт фонда оценочных средств
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации супов казачьей кухни</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.3</p> <p>ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Устный опрос, собеседование</p> <p>Тест</p> <p>Ситуационные задания</p> <p>Лабораторные работы</p>
2	<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих</p>	<p>ПК 2.1., 2.2, 2.4</p> <p>ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Тест</p>

	<p>соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.</p> <p>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p>Тема 3 4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>		<p>Ситуационные задания</p> <p>Лабораторные работы</p>
3	<p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5</p> <p>ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Тесты</p> <p>Расчетные задачи</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Лабораторные работы</p>
4	<p>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6</p> <p>ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Вопросы для устного опроса</p> <p>Тесты</p> <p>Ситуационные задания</p>

	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>		Лабораторные и практические работы
5	<p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7</p> <p>ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Вопросы для устного опроса</p> <p>Расчетные задачи</p> <p>Лабораторные занятия</p>
6	<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8</p> <p>ОК 1-7, 9,10</p>	<p>Тесты</p> <p>Расчетные задачи</p> <p>Лабораторные занятия</p>

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов		
	Итоговый контроль – экзамен	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Вопросы и задания

Паспорт фонда оценочных средств
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, их непродолжительное хранение	ПК2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проверочная работа Тест Творческое задание Практическое занятие	
2	Приготовления супов разнообразного ассортимента, их оформление и подготовка к реализации	ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Ситуационные задачи Тест Творческое задание Практическое занятие	
3	Приготовления соусов разнообразного ассортимента	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		

5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
7	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
Итоговый контроль – дифференцированный зачет в 3 семестре			наряд	

Паспорт фонда оценочных средств

ПП.02.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Контролируемые разделы (темы) производственной практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Приготовление бульонов и супов разнообразного ассортимента и их хранение	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК1-10.	Производственные задачи

Тема 2. Приготовление и хранение горячих соусов	ПК 2.1 ПК 2.4 ОК1-10.	Задания к дифференцированному зачету
Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента и их хранение	ПК 2.1 ПК 2.5 ОК1-10	
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента и их хранение	ПК 2.1 ПК 2.6 ОК1-10	
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента и их хранение	ПК 2.1 ПК 2.7 ОК1-10.	
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, и их хранение	ПК 2.1 ПК 2.8 ОК1-10.	
Дифференцированный зачет	ПК2.1 - 2.8 ОК 1-10	

Паспорт фонда оценочных средств

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых компетенций	Наименование оценочного средства
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий им закусок	ПК 3.1- 3.6 ОК 1-7, 9-10	Вопросы для устного вопроса Практические занятия
Итоговый контроль- экзамен	ПК 3.1- 3.6 ОК 1-7, 9-10	Вопросы и задания

Паспорт фонда оценочных средств
МДК 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	ПК 3.1., 3.6 ОК 01-07; 09-10	Вопросы для устного опроса Тесты Производственные ситуации Лабораторные работы
2	Итоговый контроль – экзамен	ПК 3.1.-3.6 ОК1-7; 9-10	Вопросы и задания

Паспорт фонда оценочных средств
УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проверочная работа Тест Творческое задание Практическое занятие Ситуационные задачи	

2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
Итоговый контроль – дифференцированный зачет в 6 семестре			наряды	

Паспорт фонда оценочных средств
ПП.03.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Контролируемые разделы (темы) производственной практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК 3.2 ПК 3.1 ОК1-10.	Производственные задачи
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК 3.3 ПК 3.1 ОК1-10.	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.4 ПК 3.1 ОК1-10	
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК 3.5 ПК 3.1 ОК1-10	
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ПК 3.6 ПК 3.1 ОК1-10.	
Дифференцированный зачет	ПК3.1 - 3.6 ОК 1-10	Задания к дифференцированному зачету

Паспорт фонда оценочных средств
МДК. 04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Вопросы для устного опроса Практические занятия

	хранению холодных и горячих десертов, напитков. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		
	Итоговый контроль – Дифференцированный зачет		Вопросы и задания

Паспорт фонда оценочных средств

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	ПК 4.2.-4.3; ОК1-7, 9,10	Вопросы для устного опроса Тесты Производственные ситуации Расчетные задачи Лабораторные работы
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 3.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.4.-4.5; ОК1-7, 9,10	Вопросы для устного опроса Тесты Расчетные задачи Лабораторные и практические занятия

Итоговый контроль – Дифференцированный зачет		Вопросы и задания
--	--	-------------------

Паспорт фонда оценочных средств
УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проверочная работа Тест Творческое задание Практическое занятие	
2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Ситуационные задачи Тест Творческое задание Практическое занятие	
3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
Итоговый контроль – дифференцированный зачет в 4 семестре			наряды	

Паспорт фонда оценочных средств
ПП.04.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Контролируемые разделы (темы) производственной практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК1-10	Производственные задачи
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.1 ПК 4.3 ОК1-10	
Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 ПК 4.4 ОК1-10	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 ПК 4.5 ОК1-10	
Дифференцированный зачет	ПК 4.1-4.5 ОК1-10	

Паспорт фонда оценочных средств
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и	ПК 5.1.-5.5 ; ОК1-7,9,10	Вопросы для устного опроса Производственные ситуации Практические работы

	<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и</p> <p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p>		
2	<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	<p>ПК 5.1., 5.2,5.3 ОК1-7,9,10</p>	<p>Вопросы для собеседования Тесты Практические и лабораторные работы</p>
	Итоговый контроль – дифференцированный зачет	<p>ПК 5.1.-5.5 ; ОК1-7,9,10</p>	Вопросы и задания

Паспорт фонда оценочных средств
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10</p>	<p>Вопросы устного опроса Тесты Практические работы</p>
2	<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Тема 4.2. Приготовление и оформление, и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10</p>	<p>Вопросы для собеседования Тесты Лабораторные занятия</p>
3	<p>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</p>	<p>ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10</p>	<p>Вопросы для собеседования Тесты Лабораторные работы</p>

	Итоговый контроль – экзамен	ПК 5.1.-5.5 ОК1-7; 9-10	Вопросы и задания
--	-----------------------------	----------------------------	-------------------

**Паспорт фонда оценочных средств
УП.05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Сообщение Тестовые задания Практическое занятие	
2	Изготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Ситуационные задачи Тест Творческое задание Практическое занятие	
3	Изготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		
4	Изготовление к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации		

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Итоговый контроль – дифференцированный зачет в 8 семестре		наряды	

Паспорт фонда оценочных средств

ПП.05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Контролируемые разделы (темы) производственной практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1 ПК 5.2 ОК1-10	Производственные задачи
Тема 2. Изготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК 5.1 ПК 5.3 ОК1-10	
Тема 3. Изготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 ПК 5.4 ОК1-10	
Тема 4. Изготовление к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	ПК 5.1 ПК 5.5 ОК1-10	
Дифференцированный зачет	ПК 5.1-5.5 ОК1-10	Задания к дифференцированному зачету