

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской
области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»

_____ А.В.Малгатаева

« ____ » _____ 2018г.

ФОНДОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Ордынский, 2017

Рассмотрен
на заседании методической комиссии
Протокол № _____
от «____» _____ 2018г.
Председатель МК И.К. Хусхаева

Фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине **Национальная кухня** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** и рабочей программы учебной дисциплины Национальная кухня

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум», п. Усть-Ордынский

Разработчик: Хандеева Лариса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

Общие положения

Фонды оценочных средств предназначены для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины «Национальная кухня» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент дисциплины	Промежуточная аттестация	Текущий контроль проводится в виде:
«Национальная кухня»	Дифференцированный зачет	Тестирование; Устный опрос; Контроль выполнения самостоятельных работ.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений: Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивиду, проектов, исследований.

В результате изучения предмета студент должен знать:

- Основные виды сырья используемого в кухне разных народов.
- Основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
- Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования. Ассортимент традиционных блюд.
- Современное кулинарное искусство в национальных традициях.
- Особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

В результате изучения предмета студент должен уметь:

- Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.
- Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.
- Приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- Подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.
- Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей <u>профессии</u> , стремиться к саморазвитию и повышению <u>квалификации</u>
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки

ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять качество готовых блюд, проводить бракераж.
ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов
ПК 7	выявлять причины возникновения некачественного сырья
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10.	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и <u>маркировке товаров</u> , условиям и срокам их хранения и транспортирования

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	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.
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 языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Оценка освоения теоретического курса учебной дисциплины

3.1. Вопросы для дифференцированного зачета

1. Особенности и традиции американской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд американской кухни.
3. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Америке.

4. Особенности и традиции итальянской кухни.
5. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
6. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.
7. Особенности и традиции индийской кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
9. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания
10. Особенности немецкой кухни.
11. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
12. Особенности мексиканской кухни.
13. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.
14. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.
15. Особенности и традиции китайской кухни.
16. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.
17. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.
18. Особенности и традиции японской кухни.
19. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.
20. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.
21. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд бразильской кухни.
22. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд болгарской кухни.
23. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд бурятской кухни.
24. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд индийской кухни.
25. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд татарской кухни.

Основные источники

1. Национальная кухня: учебное пособие. В 3-х ч. Ч.1 / Сост. И.В. Савочкина Брянск: Ми-чуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ; 2015. - 195 с.
2. Национальная кухня: учебное пособие. В 3-х ч. Ч. 2 / Сост. И.В. Савочкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2015. - 136 с.
3. Национальная кухня: учеб. пособ. в 3-х ч. Ч. 3 / Сост. И.В. Савочкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2015. - 136 с.

Дополнительные источники

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов: извлечения. Ч.5. – М.: Хлебпродинпром, 2009. – 448 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь для предприятий общественного питания. – 3-е изд. – Спб.: Профикс, 2008. – 216 с.
3. Усов, В.В. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособ. для СПО / В.В. Усов. – М.: Академия, 2008. – 416 с. – (Основы кулинарного мастерства)

Интернет-ресурсы:

1. Национальная кухня: учебное пособие. В 3-х ч. Ч.1 / Сост. И.В. Савочкина // Электронная библиотека Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
2. Национальная кухня: учебное пособие. В 3-х ч. Ч. 2 / Сост. И.В. Савочкина // Электронная библиотека Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
3. Национальная кухня: учеб. пособ. в 3-х ч. Ч. 3 / Сост. И.В. Савочкина // Электронная библиотека Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
4. Книга кулинара knigakulinara.ru [Электронный ресурс] / Кулинарная энциклопедия: сайт // Режим доступа: <http://knigakulinara.ru> — Заглавие с экрана.Дата обращения: 24.03.2015