Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 Иркутской области

«Боханский аграрный техникум»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

 **ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.10 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**

 **ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер**

 Бохан

 2019

 Рассмотрена и одобрена на

 заседании методической комиссии

 Протокол №\_\_2\_\_ \_04.09\_ 2019\_\_г.

 Руководитель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Тыхеренова Д.В.)

 Фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине ОП.10 **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 ОП.10 Национальная кухня

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум».

**Разработчик:** Ситникова В.В.- преподаватель специальных дисциплин

|  |  |
| --- | --- |
|  **Паспорт фонда оценочных** **Общие положения** |  |
|  Фонды оценочных средств | предназначены для оценки результатов освоения |

профессионального цикла учебной дисциплины ОП.10 Национальная кухня по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины**

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

1. **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

* лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивиду, проектов, исследований.
	+ 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.
* результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1. | осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к |
|  | саморазвитию и повышению квалификации |  |  |
|  |  |  |  |
| 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 маркировке товаров, 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. |

* 1. **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 культуры питания в Америке.

 Особенности и традиции итальянской кухни.

1. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
2. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.
3. Особенности и традиции индийской кухни.
4. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
5. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания
6. Особенности немецкой кухни.
7. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
8. Особенности мексиканской кухни.
9. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.
10. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.
11. Особенности и традиции китайской кухни.
12. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.
13. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.
14. Особенности и традиции японской кухни.
15. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.
16. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.
17. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд бразильской кухни.
18. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд болгарской кухни.
19. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд бурятской кухни.
20. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд индийской кухни.
21. 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: Мичу-ринский 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 ку-хонь 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. Вы-печка: учеб. пособ. для СПО / В.В. Усов. – М.: Академия, 2008. – 416 с. – (Основы кули-нарного мастерства)

Интернет-ресурсы:

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

24.03.2015