

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

5-5/71

Национальная кухня

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Учебный план b190304_18_12_ТОП.plx
Направление - Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 37
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	14 5/6			
Неделя	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	14	14	14	14
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	37	37	37	37
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	108	27	108	27

Рабочая программа дисциплины

Национальная кухня

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

д.с-х.н., профессор, Степанов К.М.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16-04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления:

Панкратов В.В. Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

Панкратов В.В. Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16-04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

Лукина М.П. Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19-04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Гоголева И.В. Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19-04 2018 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2019 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2020 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2021 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

___ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от ___ _____ 2022 г. № ___

Зав. кафедрой _____ Панкратов В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	5
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	7
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	10
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	11
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Национальная кухня» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

Целью изучения курса является формирование у студентов знаний и представлений о кухне народов Якутии и России.

Задачи изучения дисциплины:

- показать студентам факторы, обусловившие появление блюд, характерных для народов Якутии и России;
- обучить студентов производить блюда, традиционные для якутской кухни.
- основные свойства сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов данных блюд;
- основное сырье, способы приготовления пищи, порядок ее приема, особенности характерные для якутской кухни.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Знать: отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии
Высокий (отлично)	на высоком уровне отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии
Уметь: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Пороговый (удовлетворительно)	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания на удовлетворительном уровне
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и

	зарубежный опыт по производству продуктов питания
Высокий (отлично)	на высоком уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Владеть: навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими знаниями по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими знаниями по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей
Высокий (отлично)	в полном объеме навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии
2.2	Уметь:
2.2.1	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
2.3	Владеть:
2.3.1	навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	- Б1.Б.21 Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов);
3.1.2	- Б1.В.17 Кухня народов мира;
	- Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика.
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	- Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Недель	14 5/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	14	14	14	14

Практические	30	30	30	30
В том числе интер.	14	14	14	14
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Самост. работа	37	37	37	37
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	108	108	108	108

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1 «Введение в дисциплину»						
1.1	Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л1.1, Л1.2		
1.2	Особенности питания якутов /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
	Раздел 2 «Национальные продукты и блюда народов Якутии»						
2.1	Молочная пища якутов /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.2	Мясные продукты и блюда народов Якутии /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.3	Растительная пища якутов /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.4	Рыбные продукты и блюда народов Якутии /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.5	Ассортимент и характеристики национальных мясных продуктов и блюд /лек/	7 / 4	2	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.6	Состав, свойства, пищевая и биологическая молока и продуктов из них /пр/	7 / 4	4	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.7	Блюда и напитки из молока и молочных продуктов /пр/	7 / 4	4	ПК-25	Л2.2, Л2.3, Л2.4	2	
2.8	Первые и вторые блюда из мяса /пр/	7 / 4	6	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	2	
2.9	Холодные и горячие закуски из мясных продуктов /пр/	7 / 4	6	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	2	
2.10	Первые и вторые блюда из рыбы /пр/	7 / 4	6	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	2	
2.11	Способы хранения и запасания пищевых продуктов впрок у якутов /пр/	7 / 4	4	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.12	Технология якутских блюд из мяса и субпродуктов /срс/	7 / 4	14	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.13	Технология якутских блюд из молока /срс/	7 / 4	13	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
2.14	Способы хранения и запасания пищевых продуктов /срс/	7 / 4	10	ПК-25	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4		
	Итого по дисциплине		108			14	

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) представлены в методических рекомендациях по выполнению самостоятельной работы студентов к рабочей программе дисциплины как приложение 11.8.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяются семинары, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме экзамена.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Б1.В.ДВ.05.02 «Национальная кухня» включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. -М: Издательство "Дашков и К", 2015. – 336 с.	-М: Издательство "Дашков и К", 2015 [e.lanbook]
Л1.2	Харченко Н. Э.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /. - 9-е изд., стер.	- М.: [б. и.], 2016.
7.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1	Абрамов А. Ф.	Технология производства якутских национальных молочных продуктов	- Якутск: Сахаполиграфиздат,

			2006
Л2.2	Федорова В. Н.	Блюда народов Якутии [Текст] / сост.	- Якутск: Кн. изд-во, 1991.
Л2.3	Кузьмина Е.Ф.	Саха терут аса-уелэ: Якутские национальные блюда	- Якутск:: Бичик, 2006
Л2.4	Тарбахов И.И.	Ебюгэ алгыстаах аса: Благословенная пища якутов	- Якутск: Кемюел, 2009
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
7.2.1	Э1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - https://e.lanbook.com/ ;		
7.2.2	Э2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - https://www.biblio-online.ru/ ;		
7.2.3	Э3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;		
7.2.4	Э4. Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122/ ;		
7.2.5	Э5. Система Moodle - http://moodle.yxaa.ru/ ;		
7.2.6	Э6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - http://nlib.yxaa.ru/ ;		
7.2.7	Э7. Научно-издательский центр ИНФРА-М».		
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	П1. LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;		
7.3.1.2	П2. DoctorWeb;		
7.3.1.3	П3. AdobeReader.		
7.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;		
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;		
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;		
7.3.2.4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;		
7.3.2.5	С 5. Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;		
7.3.2.6	С 6. Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .		

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).
- 1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- реферативная самостоятельная работа;

- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.09.02 «Национальная кухня» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.09.02 «Национальная кухня» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.5.

10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в

оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте,

который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»


ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся


Дисциплина (модуль)	<u>Б1.В.ДВ.05.02 Национальная кухня</u>
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Общая трудоемкость / ЗЕТ	108 / 3

Якутск 2017 г.

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания от 12.11.2015 г. № 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик программы: к.т.н., доцент Васильев С.С. 

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июль 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июль 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./
Протокол заседания МК агротехнологического факультета № 6 от «06» июль 2017 г.

Декан агротехнологического факультета  /Гоголева П.А./
от «06» июль 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	4
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	4
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	6
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	9

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «Национальная кухня», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	I этап формирования	<i>Знает:</i> отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии
	II этап формирования	<i>Умеет:</i> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
		<i>Владеть:</i> навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные	0 – 60 Неудовлетворительно

	<i>ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	(не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать: ПК-25	на удовлетворительном уровне отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ПК-25	на удовлетворительном уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Владеть: ПК-25	не имеет четкого представления и неуверенно владеет навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	
Уровень 2 (продвинутый)	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
Знать: ПК-25	на хорошем уровне отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: ПК-25	на хорошем уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Владеть: ПК-25	на хорошем уровне навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: ПК-25	на высоком уровне отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие якутской кухне и народов Якутии	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь: ПК-25	на высоком уровне пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по	

	производству продуктов питания	
Владеть: <i>ПК-25</i>	на высоком уровне в полном объеме навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Комплект тестовых вопросов
 по дисциплине «Национальная кухня»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: *ПК-25*

1. Для производства «Ойогоса» используют
 - а) подкожный жир с прирезью мышечной ткани;
 - б) грудореберная часть от нижней трети ребер;
 - в) грудореберная часть с отдельными позвонками и первыми шестью ребрами.
2. Жеребятиной считается мясо лошадей
 - а) от 1 до 3 лет; б) до 1 года; в) от 3 лет и старше.
3. Хаһа – это?
 - а) брюшной жир лошади;
 - б) хребтовый жир лошади;
 - в) жеребьячья печень.
4. Для производства национального изделия из жеребятины и конины Хаса берут мясо из части туши
 - а) поясничной части;
 - б) тазобедренной части;
 - в) грудореберной части.
5. К крупнокусковым полуфабрикатам из жеребятины и конины относятся
 - а) суповой набор;
 - б) холл этэ, грудинка, ойогос, мюсэ;
 - в) мясо для ютэсэ, поджарка, гуляш.
6. Харта
 - а) необезжиренная прямая кишка;
 - б) желудок;
 - в) внутренний жир.
7. К национальным якутским кисломолочным продуктам относятся
 - а) кумыс; б) курунга; в) бырпах; г) айраг; г)суорат.
8. К национальным мясным продуктам относятся
 - а) саал; б) хаса; в) куш-буляк; г) ютэсэ; г)казы.
9. Для производства кумыса используют молоко
 - а) коров; б) кобыл; в) овец.
10. Бырпах производиться с жирностью
 - а) обезжиренный; б) 3,2%; в) 1%; г) 5%.
11. К некисломолочным продуктам относятся
 - а) куорчэх; б) чохон; в) суорат; г) пастеризованное молоко; д) бырпах.
12. Для производства «Саал» используют
 - а) подкожный жир с прирезью мышечной ткани;
 - б) грудореберная часть от нижней трети ребер;
 - в) длинная мышца спины.

13. Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...
а) ряженка; б) кефир; в) кумыс.
14. К кисломолочным продуктам относятся -
а) сметана; б) сливочное масло; в) творог.
15. К хара ис («чёрные» внутренности) КРС относятся:
а) бүөр сыалыын, сүрэх үргүннүктүүн, сиринах бырта, аманах, өрөһө, үөс тардар;
б) быар, очоҕос, харын, быысас, ойуулаах, чанкычах, аһы очоҕос, үрүн очоҕос, соморсо.
16. К үрүн ис («белым» внутренностям) конским относятся:
а) харта, бырта, бүөр сыалыын, сүрэх уогуннүктуун, үөс тардар, өрөһө, үөрүк;
б) үөннээх, кугуйалаах, харын, от ис, быар, очоҕос, синнийгэс ис.
17. Хаях – это?
а) блюдо, изготовляемое из переохлажденных сливок, находящихся на грани замерзания;
б) пресное молоко, сбитое с сырым маслом и замороженное;
в) заквашенное варёное молоко, приготовляемое из снятого коровьего молока.
18. Какой молочный продукт соответствует якутскому – иэдьэгэй?
а) ряженка; б) кефир; в) творог; г) сметана.
19. Чоҕочу - это?
а) очень мелко нарезанные вареные кусочки мяса с луком завернутые в пластину говяжьего брюшного жира;
б) вареный кусок конской или говяжьей печени плотно завернутый пластиной брюшного жира;
в) вареные потроха, залитые топленым жиром.
20. Какое якутские мясные продукты являются аналогами колбасы:
а) луорпах, эт саламаат;
б) үрүмэ, тар;
в) симии, субай.

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P}$$

K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине «Национальная кухня»

Оцениваемые компетенции по учебной дисциплине: **ПК – 25**

1. Роль мяса и мясопродуктов в питании человека;
2. Состав, свойства мяса;
3. Пищевая и биологическая ценность мяса оленей;
4. Пищевая и биологическая ценность жеребятины и конины;
5. Пищевая и биологическая ценность говядины;
6. Биологическая и промышленная ценность мяса;
7. Биологическая и промышленная ценность продуктов убоя животных;

8. Ассортимент и характеристики мясных продуктов;
9. Роль молока и молочных продуктов в питании человека;
10. Пищевая и биологическая ценность молока;
11. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных продуктов;
12. Состав, свойства молока и молочных продуктов;
13. Пищевая, биологическая и промышленная ценность молока;
14. Пищевая, биологическая и промышленная ценность молочных продуктов;
15. Ассортимент и характеристики молочных продуктов;
16. Ассортимент и характеристики кисломолочных продуктов;
17. Технология рубленых мясных полуфабрикатов;
18. Технология крупнокусковых мясных продуктов;
19. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов;
20. Технология сублимированных мяса и мясопродуктов;
21. Производство сырых мясных полуфабрикатов;
22. Технология вторых замороженных мясных готовых блюд;
23. Производство колбасных, соленых и копченых изделий;
24. Технология молока и молочных продуктов;
25. Ассортимент и классификация молочных продуктов;
26. Технология молочных продуктов цельномолочного производства;
27. Теоретические основы и принципы консервирования;
28. Посол мяса;
29. Технология продуктов из обезжиренного молока;
30. Технология пахты и молочной сыворотки;
31. Ассортимент и характеристика национальных мясных продуктов;
32. Ассортимент и характеристика национальных молочных продуктов;
33. Национальные продукты из мяса и продуктов убоя животных;
34. Национальные продукты из молока;
35. Национальные кисломолочные продукты;
36. Технология производства национальных изделия из говядины;
37. Технология производства национальных изделия из оленины;
38. Технология производства национальных изделия из жеребятины и конины;
39. Технология производства национальных крупнокусковых полуфабрикатов из жеребятины и конины;
40. Технология производства национальных замороженных мясных изделий;
41. Технология производства национальных якутских кисломолочных напитков;
42. Технология производства бырпаха;
43. Технология производства кымыса;
44. Технология производства куорчэх;
45. Технология производства чохон;
46. Технология производства суорат;
47. Технология производства ойгос;
48. Технология производства саал;
49. Технология производства хаса;
50. Технология производства хаан.

Критерии оценивания:

Оценки **"отлично"** заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки **"хорошо"** заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки **"удовлетворительно"** заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка **"неудовлетворительно"** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Примерные темы рефератов - не предусмотрены

Примерные темы курсовых работ - не предусмотрены

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация проводится в конце 7 семестра и завершает изучение дисциплины «Национальная кухня» в такой форме, как экзамен по дисциплине, который проводится в устной форме.

Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Время выполнения тестовых заданий от 20 минут до 1 часа. Проведение промежуточной аттестации успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yxaa.ru).

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		
2	Экзамен (Э)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для</p>	+	+	+

	полученные знания и применять их к решению практических задач.		дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1-1.6	Раздел 1 «Введение в дисциплину»	ПК-25	Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	20	0-14	15-16	17-18	19-20
2.1-2.16	Раздел 2 «Национальные продукты и блюда народов Якутии»	ПК-25	Т	30	0-19	20-25	26-28	28-30
			У	30	0-19	20-25	26-28	28-30
	Экзамен		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100