

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).42

Кухни народов Якутии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 6	
аудиторные занятия	50		
самостоятельная работа	58		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя 17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

канд. техн. наук, доц, Васильев С.С. Васильев С.С.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой
Гоголева П.А. | Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета
Черкашова А.В. | Черкашова А.В.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан Лыко А.А. | Лыко А.А.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и представлений о этнических и исторических особенностях национальных кухонь народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов, и приемов приготовления блюд.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить студентов с этническими и историческими особенностями национальных продуктов и блюд народов Якутии, показать факторы, обусловившие их появление;
- ознакомить с основными свойствами местного сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов данных блюд;
- изучить основное сырье, способы приготовления пищи, порядок ее приема, особенности характерные для якутской кухни и народов Якутии.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.УК-5: Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных

Знать:

отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов и блюд

Уметь:

пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области

Владеть:

основами по подбору сырья, способов, приемов приготовления и оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи характеризующих якутскую кухню и народов Якутии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов и блюд
2.2	Уметь:
2.2.1	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области
2.3	Владеть:
2.3.1	основами по подбору сырья, способов, приемов приготовления и оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи характеризующих якутскую кухню и народов Якутии

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	История пищевых производств
3.1.2	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

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	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Введение в дисциплину. Общие сведения					
1.1	Введение. Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами. Общие сведения о Республике Саха (Якутия) /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
1.2	Особенности питания якутов и народов Якутии /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5	
1.3	Особенности питания якутов /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.2 Л2.1 Л2.5	
1.4	Особенности питания народов Якутии /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5	
1.5	Посуда и кухонная утварь народов Якутии /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
	Раздел 2. Кухни народов Якутии					
2.1	Якутская кухня /Лек/	6	6	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.2	Эвенская кухня /Лек/	6	1	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.3	Эвенкийская кухня /Лек/	6	1	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.4	Юкагирская кухня /Лек/	6	1	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.5	Чукотская кухня /Лек/	6	1	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.6	Кухня русских старожилов /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5	

2.7	Молочная пища якутов /Пр/	6	6	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.8	Растительная пища народов Якутии /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.9	Мясные продукты и блюда народов Якутии /Пр/	6	6	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.10	Рыбные продукты и блюда народов Якутии /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.11	Эвенская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.12	Эвенкийская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.13	Юагаирская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.14	Чукотская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.15	Кухня русских старожилов /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.16	Ассортимент и характеристика мясных продуктов и блюд народов Якутии /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.17	Ассортимент и характеристика молочных продуктов и блюд якутов /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5	
2.18	Ассортимент и характеристика рыбных продуктов и блюд народов Якутии /Ср/	6	9	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.19	Ассортимент и характеристика растительных продуктов и блюд народов Якутии /Ср/	6	9	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	
2.20	Способы хранения и запасания пищевых продуктов впрок у народов Якутии /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.5	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Васюкова А.Т.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Практическое пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
Л2.2	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л2.3	Куткина М. Н., Елисева С. А.	Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023

Л2.4	Абрамов А. Ф., Аммосова Т. В., Степанов К. М., Ефимова А. А., Павлова А. И.	Технология производства якутских национальных молочных продуктов	Якутск: Сахаполиграфиздат, 2006
Л2.5	Федорова В. Н.	Блюда народов Якутии	Якутск: Кн.изд-во, 1991
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства			

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Федеральный портал "Российское образование"

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м²
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; и экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции
Кабинет № 23, площадь – 52,4 м²
Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным компрессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт.; Компрессор полугерметичный (бессальниковый) Dorig; Шкаф для лаб. посуды -2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг - 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

<p>Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.01.02 Кухни народов Якутии</p> <p>Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине Б1.В.ДВ.01.02 Кухни народов Якутии</p>

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- | |
|--|
| <p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).</p> <p>10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.</p> <p>10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.</p> <p>10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p> |
|--|

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Б1.В.ДВ.01.02 Кухни народов Якутии

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ / 108 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	2
<i>Межкультурное взаимодействие</i>	<i>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	<i>ИД-4.УК-5 Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов</i>

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>УК-5</i>	<i>ИД-4.УК-5</i>	<p>Знать: отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов и блюд</p> <p>Уметь: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области</p> <p>Владеть: основами по подбору сырья, способов, приемов приготовления и оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи характеризующих якутскую кухню и народов Якутии</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>

Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-4.УК-5*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-4.УК-5*:

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. Хаха – 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) длиннейшая 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 относят:
- а) бүүр сыалыын, сүрэх үргүннүүктүүн, сиринэх бырта, аманах, өрөһө, үөс тардар;
 - б) быар, очобос, харын, быысас, ойуулаах, чанкычах, аһыы очобос, үрүн очобос, соморсо.
16. К үрүн ис («белым» внутренностям) конским относят:

- а) харта, бырта, бүөр сыалыын, сүрэх уогунньуктуун, үөс тардар, өрөһө, үөрүк;
- б) үөннээх, кутуйалаах, харын, от ис, быар, очоҕос, синньигэс 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 – издьэгэй?

- 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 топлёным жиром.

20. Какие якутские мясные продукты являются аналогами колбасы:

- а) луорпах, эт саламаат;
- б) үрүмэ, тар;
- в) симии, субай.

.....

Критерии оценивания:

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

где: К – коэффициент усвоения,
А – число правильных ответов,
Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

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

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

$$2 = 0,6$$

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции *ИД-4.УК-5*:

1. Якутская кухня.
2. Эвенская кухня.
3. Эвенкийская кухня.
4. Долганская кухня.
5. Юкагирская кухня.
6. Чукотская кухня.
7. Кухня русских сторожилов.
8. Молочная пища якутов.
9. Мясная пища якутов.
10. Растительная пища народов Якутии.
11. Мясные продукты и блюда эвенов.
12. Мясные продукты и блюда эвенков.
13. Мясные продукты и блюда чукчей.

14. Мясные продукты и блюда долган.
15. Мясные продукты и блюда юкагир.
16. Рыбные продукты и блюда якутов.
17. Рыбные продукты и блюда народов Якутии.
18. Ассортимент и характеристика национальных мясных продуктов;
19. Якутские национальные мясные продукты из жеребятины и конины;
20. Якутские национальные мясные продукты из говядины;
21. Якутские национальные мясные продукты из оленины;
22. Якутские национальные кисломолочные продукты;
23. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в кухне эвенов.
24. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в кухне эвенков.
25. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в кухне чукчей.
26. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в кухне долган.
27. Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в кухне юкагир.
28. Посуда и кухонная утварь якутов.
29. Табуированная пища якутов.
30. Способы хранения и запасаения пищевых продуктов впрок у народов Якутии.

.....

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.</p> <p>5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		
3.	Устный ответ	Средство контроля,	Темы и	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:	+		

	(У)	организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы для обсуждения	<p>1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
4.	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного,	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в)</p>	+	+	

		народнохозяйственно го или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.		<p><u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
5.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты 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 полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.</p>	+	+	+

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.5	Раздел 1 «Введение в дисциплину»	<i>ИД-4.УК-5</i>	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.20	Раздел 2 «Кухни народов Якутии»	<i>ИД-4.УК-5</i>	Т	40	0-25	26-29	30-33	34-40
			У	40	0-25	26-29	30-33	34-40
	Зачет	<i>ИД-4.УК-5</i>	Зачет	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен