

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/БТ (б) 26

Технология национальных пищевых продуктов РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план g190401_22_12_ БТ.plx.plx
19.04.01 Биотехнология

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 3
в том числе:		
аудиторные занятия	48	
самостоятельная работа	24	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)				Итого
	Неделя 11 5/6				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	
Лекции	24	24	24	24	
Практические	24	24	24	24	
В том числе в форме практ.подготовки	10	10	10	10	
Итого ауд.	48	48	48	48	
Контактная работа	48	48	48	48	
Сам. работа	24	24	24	24	
Итого	72	72	72	72	

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки
19.04.01 Биотехнология (приказ Минобрнауки России от 10.08.2021 г. № 737)

Составлена на основании учебного плана:

19.04.01 Биотехнология

утвержденного учёным советом вуза от 31.03.2022 протокол № 68.

Разработчик (и) РПД:

PhD, проф. Елисева Людмила Иннокентьевна

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой

Евдокимов П.А.

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

Ильин

Протокол заседания МК факультета от 16 мая 2022 г. № 5

Декан

Сиваров А.А.

16 мая 2022 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

А.М.С.
15.06 2023 г. *W.S.P.*

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголев*

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.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формирование у студентов знаний и представлений о технологии национальных молочных продуктов, а также ознакомление с этническими и историческими особенностями традиционных продуктов и блюд народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления молочных продуктов.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомиться с этническими и историческими особенностями национальных молочных продуктов народов Якутии;
- ознакомление с традиционными якутскими способами хранения и приемами приготовления молочных продуктов;
- изучить технологии якутских национальных молочных продуктов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

УК-5.1: Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о особенностях и традициях различных культур

Знать:

информацию о особенностях и традициях народов Якутии

Уметь:

находить и использовать информацию о особенностях и традициях народов Якутии

Владеть:

информацией об особенностях и традициях народов Якутии

ПК-2.1: Составлять рецептурные композиции для пищевой промышленности

Знать:

рецептурные композиции для пищевой промышленности

Уметь:

составлять рецептурные композиции для пищевой промышленности

Владеть:

рецептурными композициями для пищевой промышленности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 информацию об особенностях и традициях народов Якутии

2.1.2 рецептурные композиции для пищевой промышленности

2.2 Уметь:

2.2.1 находить и использовать информацию о особенностях и традициях народов Якутии

2.2.2 составлять рецептурные композиции для пищевой промышленности

2.3 Владеть:

2.3.1 информацией об особенностях и традициях народов Якутии

2.3.2 рецептурными композициями для пищевой промышленности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:

ФТД

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1 Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов

3.1.2 Методы исследований в биотехнологии

3.1.3 Проектирование нормативно-технической документации на биотехнологические пищевые продукты

3.1.4 Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов

3.1.5 Современные средства и методы экспериментальных исследований в пищевой биотехнологии

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Технологическая практика
3.2.2	Научно-исследовательская работа

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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		11 5/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	24	24	24	24
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	10	10	10	10
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

2 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					
1.1	Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами /Лек/	3	2			
1.2	Роль молока и молочных продуктов в питании человека /Лек/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
1.3	Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность молока /Пр/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
1.4	Роль кисломолочных продуктов в питании человека /Ср/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		
1.5	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов /Ср/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		
	Раздел 2.Технология якутских национальных молочных продуктов					
2.1	Особенности питания якутов /Лек/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		

2.2	Ассортимент и характеристика якутских национальных молочных продуктов /Лек/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.3	Технология национальных кисломолочных продуктов /Лек/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.4	Технология национальных видов низкожирного масла /Лек/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.5	Технология производства бырпаха /Пр/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.6	Технология производства кумыса /Пр/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.7	Технология производства кобер с лепешкой /Пр/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.8	Технология производства сората /Пр/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.9	Технология производства чохона /Пр/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		
2.10	Технология производства /Пр/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		
2.11	Технология кисломолочных продуктов с добавками из дикорастущих пищевых растений /Лек/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.12	Технология производства керчях /Ср/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		
2.13	Технология производства урумэ /Ср/	3	2	ПК-2.1 УК -5.1		
2.14	Технология производства ымдан /Ср/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.15	Технология производства унньуула /Ср/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.16	Технология производства от уэрэтэ /Ср/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		
2.17	Способы хранения и запасания пищевых продуктов у якутов /Ср/	3	4	ПК-2.1 УК -5.1		

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)

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Ауд. №1. 226 Учебная аудитория.

Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации.

...

Ауд. №2.311 Компьютерный класс.

Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации с выходом в сеть Интернет.

Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы.

Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине Технология национальных пищевых продуктов» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических, лабораторно-практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)

10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).

10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).

10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).

10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

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): ФТД.02 Технология национальных пищевых продуктов

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология

Направленность (профиль): Биотехнология

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость: 2 ЗЕТ/72часов

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Универсальные	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД -1 УК-5,1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о особенностях и традициях различных культур
Профессиональные	ПК-2. Разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД -1 ПК-2,1. Составлять рецептурные композиции для пищевой промышленности

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)
2	3		
УК-5	ИД-1 УК-5,1	Знать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о особенностях и традициях различных культур Уметь находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о особенностях и традициях различных культур Владеть необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о особенностях и традициях различных культур	Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</i> Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i>
ПК-2	ИД-1 ПК-2,1	Знать методы расчета рецептурных композиций для пищевой промышленности Уметь рассчитывать рецептурные композиции для пищевой промышленности рецептурные композиции для пищевой промышленности Владеть методами расчета и составления рецептурных композиций для пищевой промышленности	

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	<p>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.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>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.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

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

Перечень оцениваемых компетенций - УК-5, ПК-2

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

1. Состояние молочной отрасли на текущий момент и перспективы ее развития. Основные направления развития по отраслям (цельномолочная, маслодельная, сыродельная, молочно-консервная и т.д.).

2. Молоко пастеризованное. Требования ГОСТа к сырью. Ассортимент. Общая технологическая схема производства с обоснованием режимов технологических операций.

3. Кисломолочные продукты. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент.

4. Способы производства кисломолочных напитков. Технологическая схема производства напитков термостатным и резервуарным способом. Достоинства и недостатки способов.

5. Общая технология производства кисломолочных напитков. Обоснование применяемых режимов пастеризации и гомогенизации. Аппаратурное оформление процесса.

6. Технологические особенности производства кисломолочных напитков молочнокислого и смешенного брожения на конкретных примерах.

7. Особенности технологии производства отдельных видов кисломолочных напитков: сора, сыр, бифидо, тар

8. Технология производства ацидофильных напитков

9. Технология производства кумыса. Обоснование технологических операций. Факторы, обуславливающие специфические органолептические показатели продукта.

10. Направления повышения стойкости при хранении и стабильности консистенции кисломолочных продуктов.

11. Ассортимент и классификация способов производства функциональных напитков.

12. Факторы, влияющие на консистенцию напитков.

13. Возможности ускорения процесса сквашивания и созревания напитков

14. Пороки кисломолочных напитков и меры их предупреждения

15. Способы производства национальных видов творога.

16. Способы коагуляции белков молока в производстве творога.

17. Традиционный способ производства творога.

18. Нормализация молока. Недостатки традиционного способа. Технологическая схема производства.

19. Раздельный способ производства творога. Обоснование режимов технологических операций. Способы ускорения сквашивания и синерезиса творожного сгустка.

20. Производство творога с использованием ванн-сеток и ванн с прессующими сетками. Технологическая схема производства.

21. Состав заквасок для кисломолочных продуктов. Приготовление лабораторной и производственной заквасок. Закваски прямого внесения.

22. Технология кисломолочных напитков с бифидобактериями. Требования к сырью, закваскам, кисломолочным продуктам с бифидобактериями.

23. Сыры. Пищевая ценность. Требования, предъявляемые к молоку в сыроделии – характеристика молока по органолептическим, физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям.

24. Сыропригодность молока и пути повышения сыропригодности. Биотехнология созревания молока. Коррекция минерального и микробиологического состава молока.

25. Подготовка молока к свертыванию: обоснование режимов и параметров созревания, нормализации и пастеризации молока, доз сычужного фермента и бактериальных заквасок.

26. Роль заквасок в технологии сыров. Достоинства лиофилизированных концентратов прямого внесения в производства сыров.

27. Обработка сгустка, формование, прессование и посолка в технологии сыров. Назначение операций и обоснование параметров.

28. Микробиологические и биохимические процессы при созревании сыров. Вещества, формирующие органолептические показатели сыров.

29. Общая технологическая схема производства сыров. Факторы, влияющие на плотность сгустка, выделение сыворотки и готовность сырного зерна к формованию.

30. Органолептическая оценка сыров. Пороки натуральных сыров и меры, предупреждающие их появление

31 Мягкие сычужные сыры

32. Характеристика, классификация якутских низкожирных масел

33. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок

34. Пороки сливок и способы их устранения

35. Технология производства масла

Критерии оценивания:

«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 «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

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

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

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – 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	+		
2.	зачет (З)	Зачет по всей дисциплине преследует цель оценить работу магистранта 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 зачетных вопросов.	"Не зачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Зачтено" 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.	+	+	+

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
1.1-1,6	Раздел 1. Введение в дисциплину	УК-5, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.14	Раздел 2. Технология якутских национальных молочных продуктов	УК-5, ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0,5	6-7	8-9	9-10
	Зачет	УК-5, ПК-2	У	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* У- устный ответ, Т- тестовое задание, З - зачет

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности)

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

Представленный фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки от «__» _____ 20__ г. № _____.

Оценочные средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) _____ *наименование направления подготовки* _____.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в достаточном объеме.

Оценочные средства позволяют оценить сформированность компетенции, указанных в рабочих программах дисциплин (модуля).

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки *бакалавров/специалистов по направлению подготовки/специальности* _____

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

Должность _____ / _____

(подпись)

«__» _____ 20__ г.