

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Биолого –технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № 07.03-78
«05» мая 2017г.



ФГОС 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.11.1 Кухни народов мира

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология и организация ресторанного дела

основной вид деятельности: научно-исследовательский

дополнительный вид деятельности: производственно-технологический

Курс: 4,5

Семестр 7,9

БТФ

Очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объём дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [2 з.е./часов]		Семестр
	очная	Заочная(5 лет)	
Общая трудоемкость по учебному плану	2/72	2/72	7/9
В том числе,			
Контактная работа	34	10	
Лекции	12	4	
Лабораторные занятия	22	6	
Самостоятельная работа, всего	38	62	
Курсовой проект (курсовая работа)			
Контрольная работа / реферат	КР	КР	
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Зачет	Зачет	7/9

Новосибирск 2017

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11. 2015 №1332.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП,

канд. с.-х. наук

(должность)



подпись

Н.Г. Ворожейкина

ФИО

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

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- национальные особенности кухонь,
- ассортимент наиболее популярных национальных блюд,
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

- технологии приготовления, оформление и правила подачи французской, итальянской, испанской, немецкой, скандинавской, мексиканской, японской, китайской, английской, прибалтийской кухни;

Уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

Владеть:

навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина «Кухни народов мира», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

Таб. 1.Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Знать:	
1.	<ul style="list-style-type: none"> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - национальные особенности кухонь, -ассортимент наиболее популярных национальных блюд, 	ОПК-5; ПК-4;

	<p>-особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.</p> <p>- технологии приготовления, оформление и правила подачи французской, итальянской, испанской, немецкой, скандинавской, мексиканской, японской, китайской, английской, прибалтийской кухни;</p>	
2.	Уметь:	
	<p>-подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p>-составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</p> <p>-приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.</p> <p>-подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</p>	ОПК-5; ПК-4;
3.	Владеть:	
	<p>- навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.</p>	ОПК-5; ПК-4;

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.1 «Кухни народов мира» относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору.

Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин:

«Технология продукции общественного питания», «Индустрия гостеприимства», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанный бизнес» «Современные формы обслуживания» «Специализированное питание», «Физиология питания», «Санитария и гигиена питания»

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная)

Очная форма

Табл. 2

№ п/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формир уемые компете нции (ОК, ОПК; ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самосто я- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
1.	Введение 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов	1		2	3	ОПК-5; ПК-4;
	Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Чехия, Венгрия Польша. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко			2	2	ОПК-5; ПК-4
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	3	8	3	14	ОПК-5; ПК-4

2.	Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.			2	2	ОПК-5; ПК-4
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	4	8	4	16	ОПК-5; ПК-4
3	Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.					
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции	4	6	4	14	ОПК-5; ПК-4
	Выполнение контрольной работы			12	12	

	Подготовка к зачету			9	9	
	итого	12	22	38	72	

2.1 Тематический план учебной дисциплины с распределением часов по темам и видам (заочное)

№ и/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формир уемые компете нции (ОК, ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занят ия (ЛР)	самостоя- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
	Введение 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.	1		5	6	ОПК-5; ПК-4
1.	Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия Польша. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	1	2	6	9	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.			6	6	ОПК-5; ПК-4

2.	Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.	1	2	6	9	
3	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.			6	6	ОПК-5; ПК-4
4	Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ КАВКАЗА: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.	1	2	6	9	
	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции					ОПК-5; ПК-4
5	Выполнение контрольной работы			18	18	

6	Подготовка к зачету			9	9	
	итого	4	6	62	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3. 1. Содержание отдельных разделов и тем:

Введение

1. Системы и типы питания народов зарубежных стран
2. Пища, как явление бытовой культуры.
3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.

Раздел 1.

Кухня народов центральной Европы

Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев. Особенности немецкой кухни. Региональная кухня Германии. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.

1.1.Кухни народов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Раздел 2.

Кухни народов Азии. Южной Азии. Индия, Шри-Ланка.

Юго-Восточная Азия: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

2.1 Восточная Азия: Китай, Корея, Япония.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая. Особенности и традиции китайской кухни. Виды китайской кухни. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.

Раздел 3.

Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

3.1. Кухни народов Кавказа: Абхазия, Грузия, Азербайджан.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

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

4.1.Список основной литературы

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 - 560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2015. – 416 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4.2 Дополнительная литература

- 1.Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

2.Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3.Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2009. - 553 с.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Корпорация «Еда»	https://vk.com/videos
2.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	www.eda-server.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru .
4.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты	http://www.smakov.ru
5.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	http://www.gurmania.ru
6.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
7.	Новости общественного питания	foodCOST.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **« Кухни народов мира»** методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2016.- с 54.

2. **Кухни народов мира:** методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2016.- с 21.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
-------	--------------	---------------	----------------------------------

1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla License Public

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	Турецкая кухня	20 мин
2.	Видеофильм	Кавказская кухня	52 мин
3.	Видеофильм	Итальянская кухня	15 мин
4.	Видеофильм	Русская кухня	30 мин
5.	Видеофильм	Кухня Швеции	32 мин
6.	Видеофильм	Венгерская кухня	30 мин
7.	Видеофильм	Еврейская кухня	30 мин
8.	Видеофильм	Молдавская кухня	30мин
9.	Видеофильм	Японская кухня	32 мин
10.	Видеофильм	Гвинейская кухня	30 мин
11.	Видеофильм	Индийская кухня	28 мин
12.	Видеофильм	Корейская кухня	12 мин
13.	Видеофильм	Китайская кухня	35мин
14.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
15.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
17.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеринг-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
8.	Корпорация «Еда»	https://vk.com/videos
9.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	www.eda-server.ru
10.	Кулинарный портал	http://povary.ru
11.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»	http://www.smakov.ru
12.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	http://www.gurmania.ru
13.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
14.	Новости общественного питания	foodCOST.ru

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	ЛОП-1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстоечный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA,

		стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места
Лаборатория быстрого питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Аудитория для проведения научных исследований, прохождение учебной, научно-исследовательской и преддипломной практик	Посуда для сервировки стола, кастрюли, сковороды, тепловое оборудование, холодильное оборудование, линия раздачи, блинницы профессиональные, кофе машина, фритюрница, пончиковый аппарат, гриль профессиональный, миксер барный. Барная стойка.

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Кухня народов центральной Европы	3	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
2	Восточная Азия: Китай, Корея, Япония	2	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
3	Кухни народов Азии. Южной Азии. Индия,	14	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств	ОПК-5; ПК-4

	Шри-Ланка. Юго-Восточная Азия: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия			и компьютерных программ для решения ситуационных задач	
4	Кухни народов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.	2	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
5	Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения	16	Л; ЛЗ; СР	Кооперативно Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач и обучение	ОПК-5; ПК-4
6	Кухни народов Кавказа: Абхазия, Грузия, Азербайджан.		Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
		14			

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 2, лекций – 12/4 часа, лабораторных занятий – 22/6 часов, самостоятельная работа – 38/62 часа, всего 72 часов.

		Количество баллов	
		очное	заочное
1	Посещение практических занятий, лекций	10	10
2	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла,	10	5

	оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов		
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	7	10
4	Эссе на тему: Кухня народов центральной Европы	10	8
5	Эссе на тему: Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд	10	8
6	Эссе на тему: Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения	10	10
7	Лабораторная работа №1	5	4
8	Лабораторная Работа №2	5	4
9	Лабораторная Работа №3	5	4
10	Выполнение контрольной работы		9
	Всего	72	72

Таблица 9. Балльная структура оценки

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
2	72	Менее 25	25-36	37-42	43-48	49-60	61-66	67-72

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 36 баллов.**

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол № 5 от «24» апреля 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры
протокол от «26» апреля 2017 г. № 9

Заведующая кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического
совета, д.б.н., профессор

(должность)



подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Согласовано:
куратор БТФ изотп,
к.б.н., доцент



А.В. Фекусов