

Индивидуальный предприниматель

Бородий Денис Петрович

УТВЕРЖДАЮ:
ИП Бородий Денис Петрович

Подпись 
«01» августа 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Путь домашнего сыровара. Без границ.»

(естественнонаучного направления)

Рассчитана на взрослых от 18 лет

Срок реализации программы: 93 ак.ч, 2 месяца

Автор программы: Бородий Денис Петрович

Москва, 2025 год

Оглавление

Оглавление	2
Пояснительная записка	2-3
Раздел 1. Общая характеристика программы	3-4
1.1 Актуальность программы	3
1.2. Возможность использования программы в других образовательных системах	3
1.3. Цель программы	3
1.4. Задачи программы	3
1.5. Отличительные особенности программы.	3
1.6. Характеристика обучающихся по программе	3-4
2. Структура программы	4-7
2.1. Учебный план	4
2.2. Учебно-тематический план	4-7
2.3. Календарный учебный план	7-10
2.4. Рабочие программы раздела	10
2.5. Условия реализации программы	10
Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы	10-11
3.1 Форма аттестации	11
3.2 Средства контроля	11
3.3 Критерии оценки контроля	11
3.4 Фонд оценочных средств	11
РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	11-12
4.1 Памятка для аттестации	11
4.2. Основная литература	11-12
4.3. Дополнительная литература	12

Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Путь домашнего сыровара. Без границ.» имеет естественнонаучную направленность и разработана для взрослых людей от 18 лет, без дополнительного, специального образования. Программа направлена на формирование и развитие знаний о технологиях изготовления сыра в домашних (неспециализированных) условиях. Разработчиком и автором программы «Путь домашнего сыровара. Без границ.» является Бородий Денис Петрович.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон Российской Федерации от 14.07. 2022 № 295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 № 629), Профессиональным стандартом «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (утвержден приказом Министерства труда России от 22 сентября 2021г. № 652н), Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242),6 Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (письмо Министерства просвещения РФ от 31.01.2022 №ДГ-245/06, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4. 3648-20 (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28), Распорядительными документами индивидуального предпринимателя Бородий Дениса Петровича; и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на занятиях естественнонаучной направленности и спецификой работы ИП Бородий Дениса Петровича.

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Актуальность программы

- 1. Современные требования модернизации системы образования:** разработка данной программы вызвана необходимостью совершенствования способов осуществления образовательных программ с учетом современных технологий, платформ, доступными людям разных возрастов.
- 2. Социальный заказ:** в современном обществе на передний план выдвигаются проблемы засилия продуктов питания промышленного производства, содержащих консерванты, химические загустители, красители, возрастающий спрос на ремесленные, натуральные продукты питания, рост качества жизни, здоровый образ жизни, поэтому требуется просветительская работа в области распространения качественных, научных знаний об изготовлении продуктов питания своими руками. Анализ спроса на дополнительные образовательные услуги в данном виде деятельности показал, что среди курсов наличествует малое количество качественного контента.

1.2. Возможность использования программы в других образовательных системах

Программа может быть реализована в любых социальных группах, в настоящее время реализуется исключительно ИП Бородий Денисом Петровичем.

1.3. Цель программы

Продвижение знаний в области изготовления продуктов питания своими руками в бытовых условиях, формирование у обучающихся интереса к познанию технологиям изготовления продуктов питания, рецептуры с натуральным составом, приобретении соответствующих навыков.

1.4. Задачи программы

- Обучающиеся получают базовые знания о технологии и рецептуре изготовления сыра в домашних условиях.
- Программа формирует знания о качестве сырья, выборе сырья, рецептуре, технологии изготовления сыра, технологических особенностях хранения сыра.
- Приобщение к технологически грамотному подходу в изготовлении сыра в домашних условиях.

1.5. Отличительные особенности программы.

- При реализации программы предусмотрена возможность последовательного/параллельного освоения содержания программы на разных уровнях углубленности, доступности и степени сложности, исходя из диагностики и стартовых возможностей каждого обучающегося.
- Программа предполагает:

- разновозрастный характер объединений;
 - дистанционная форма обучения.
3. Программа строится на следующих дидактических принципах:
- доступности - материалы изложены таким образом, что любой взрослый человек без специального образования может его усвоить;
 - научности – обоснованность, наличие технологической базы и теоретической основы.
4. Определены и обоснованы принципы отбора и построения содержания программы - определено и обосновано разделение содержания программы на этапы (модули, уроки/темы).

1.6. Характеристика обучающихся по программе

По программе могут обучаться взрослые в возрасте от 18 лет, получившие основное общее образование, имеющие базовое представление об органической химии, биологии и физических законах.

Набор осуществляется без вступительных испытаний.

Обучение индивидуальное.

2. Структура программы

1. Модуль 1. База, включает восемь уроков.
2. Модуль 2. Мягкие сыры, включает десять уроков.
3. Модуль 3. Полутвердые и твердые сыры, включает десять уроков.
4. Модуль 4. Сыры с белой плесенью, включает двенадцать уроков.
5. Модуль 5. Заработок на сыре, включает 14 уроков.

2.1. Учебный план:

№	Наименование раздела	Общая трудоемкость , ак.ч	Тео рия	Пра кти чес кие зан яти я
1.	База	14	8	6
2.	Мягкие сыры	20	10	10
3.	Полутвердые и твердые сыры. Промежуточная аттестация.	21	10	11
4.	Сыры с белой плесенью	24	12	12
5.	Заработок на сыре	14	14	0
	Всего:	93	54	39

2.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Название раздела, темы	Количество уроков			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	МОДУЛЬ 1. База				
1.1	Урок №1. Молоко. Задание	2	1	1	проверка выполнения задания
1.2.	Урок №2. Оборудование. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания

1.3.	Урок №3. Закваски и ферменты. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
1.4.	Урок №4. Подготовка молока и работа с сырным зерном. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
1.5.	Урок №5. Формование, прессование и посол сыров. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
1.6.	Урок №6. Созревание, выдержка, хранение. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
1.7.	Урок №7. Пороки сыров и молока.	1	1	0	-
1.8.	Урок 8 – Информация перед варкой сыров	1	1	0	-
2.	МОДУЛЬ 2. Мягкие сыры				
2.1	Урок №1. Брынза. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.2.	Урок №2. Брюност. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.3.	Урок №3. Халлуми и Рикотта. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.4.	Урок №4. Моцарелла. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.5.	Урок №5. Фета. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.6.	Урок №6. Буррата и страчателла. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.7.	Урок №7. Страккино. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.8.	Урок №8. Творожный сыр. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.9.	Урок №9. Маскарпоне. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
2.10	Урок №10. Чечил и Сулугуни. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.	МОДУЛЬ 3. Полутвердые и твердые сыры				
3.1	Урок №1. Качотта. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.2	Урок №2. Канестрато. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.3	Урок №3. Сусанинский. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.4	Урок №4. Качокавалло. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.5	Урок №5. Хаварти. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания

3.6	Урок №6. Гауда. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.7	Урок №7. Маасдам. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.8	Урок №8. Тет-де-Муан. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.9	Урок №9. Белпер Кнолле. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.10	Урок №10. Сметана. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
3.11	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	1	0	1	Проверка теста
4.	МОДУЛЬ 4. Сыры с белой плесенью.				
4.1	Урок №1. Оборудование и компоненты для сыров с белой плесенью. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.2	Урок №2. Флокуляционный метод. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.3	Урок №3. Вымешивание, влажность зерна, способы посола.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.4	Урок №4. Созревание и пороки сыров с белой плесенью. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.5	Урок №5. Как употреблять сыры с белой плесенью. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.6	Урок №6. Камамбер (классический). Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.7	Урок №7. Валансе. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.8	Урок №8. Камамбер (стабилизированный). Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.9	Урок №9. Шаурс. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.10	Урок №10. Лангр. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.11	Урок №11. Реблошон. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
4.12	Урок №12. Сент-Мор-де-Турен. Задание.	2	1	1	проверка выполнения задания
5	МОДУЛЬ 5. Заработок на сыре.				
5.1.	Урок № 1. Подготовка домашнего производства. Определение ассортимента.	1	1	0	-

5.2.	Урок № 2. Подготовка домашнего производства. Расчёт себестоимости. Задание.	1	1	0	-
5.3	Урок № 3. Подготовка домашнего производства. Подбор и работа с несколькими поставщиками молока. Задание.	1	1	0	-
5.4	Урок № 4. Подготовка домашнего производства. Расчёт возможных объемов переработки молока. Задание.	1	1	0	-
5.5.	Урок № 5. Подготовка домашнего производства. Расчёт необходимого количества форм. Задание.	1	1	0	-
5.6.	Урок № 6. Подготовка товара к продаже. Упаковка товара.	1	1	0	-
5.7.	Урок № 7. Подготовка товара к продаже. При желании разработка логотипа и этикеток.	1	1	0	-
5.8.	Урок № 8. Подготовка товара к продаже. Способ доставки или самовывоз сыров.	1	1	0	-
5.9.	Урок № 9. Продажи и продвижение. Создание страниц в социальных сетях.	1	1	0	-
5.10.	Урок № 10. Продажи и продвижение. Создание «вкусных» фото сыров.	1	1	0	-
5.11.	Урок № 11. Продажи и продвижение. Наполнение страниц.	1	1	0	-
5.12.	Урок № 12. Продажи и продвижение. Ведение и развитие социальных сетей.	1	1	0	-
5.13.	Урок № 13. Продажи и продвижение. Способы выхода на другие площадки продаж.	1	1	0	-
5.14.	Урок № 14. Продажи и продвижение. Документация.	1	1	0	-

2.3. Календарный учебный план

№ пп	Дата проведения	Время проведения	Тема занятия	Кол-во уроков	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
			МОДУЛЬ 1. База				
1	первый день	00.00-23.59	Урок №1. Молоко. Задание	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание

2	второй день	00.00-23.59	<i>Урок №2. Оборудование. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
3	третий день	00.00-23.59	<i>Урок №3. Закваски и ферменты. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
4	четвертый день	00.00-23.59	<i>Урок №4. Подготовка молока и работа с сырным зерном. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
5	пятый день	00.00-23.59	<i>Урок №5. Формование, прессование и посол сыров. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
6	шестой день	00.00-23.59	<i>Урок №6. Созревание, выдержка, хранение. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
7	седьмой день	00.00-23.59	<i>Урок №7. Пороки сыров и молока.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>нет</i>
8	восьмой день	00.00-23.59	<i>Урок 8 – Информация перед варкой сыров</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>нет</i>
			МОДУЛЬ 2. Мягкие сыры				
9	девятый день	00.00-23.59	<i>Урок №1. Брынза. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
10	десятый день	00.00-23.59	<i>Урок №2. Брюност. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
11	одиннадцатый день	00.00-23.59	<i>Урок №3. Халлуми и Рикотта. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
12	двенадцатый день	00.00-23.59	<i>Урок №4. Моцарелла. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
13	тринадцатый день	00.00-23.59	<i>Урок №5. Фета. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
14	четырнадцатый день	00.00-23.59	<i>Урок №6. Буррата и страчателла. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
15	пятнадцатый день	00.00-23.59	<i>Урок №7. Страккино. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>
16	шестнадцатый день	00.00-23.59	<i>Урок №8. Творожный сыр. Задание.</i>	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	<i>задание</i>

17	семнадцатый день	00.00-23.59	Урок №9. Маскарпоне. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
18	восемнадцатый день	00.00-23.59	Урок №10. Чечил и Сулугуни. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
			МОДУЛЬ 3. Полутвердые и твердые сыры				
19	девятнадцатый день	00.00-23.59	Урок №1. Качотта. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
20	двадцатый день	00.00-23.59	Урок №2. Канестрато. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
21	двадцать первый день	00.00-23.59	Урок №3. Сусанинский. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
22	двадцать второй день	00.00-23.59	Урок №4. Качокавалло. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
23	двадцать третий день	00.00-23.59	Урок №5. Хаварти. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
24	двадцать четвертый день	00.00-23.59	Урок №6. Гауда. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
25	двадцать пятый день	00.00-23.59	Урок №7. Маасдам. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
26	двадцать шестой день	00.00-23.59	Урок №8. Тет-де-Муан. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
27	двадцать седьмой день	00.00-23.59	Урок №9. Белпер Кнолле. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
28	двадцать восьмой день	00.00-23.59	Урок №10. Сметана. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
29	двадцать девятый день	00.00-23.59	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
			МОДУЛЬ 4. Сыры с белой плесенью.				
30	тридцатый день	00.00-23.59	Урок №1. Оборудование и компоненты для сыров с белой плесенью. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание

31	тридцать первый день	00.00-23.59	Урок №2. Флоккуляционный метод. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
32	тридцать второй день	00.00-23.59	Урок №3. Вымешивание, влажность зерна, способы посола. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
33	тридцать третий день	00.00-23.59	Урок №4. Созревание и пороки сыров с белой плесенью. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
34	тридцать четвертый день	00.00-23.59	Урок №5. Как употреблять сыры с белой плесенью. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
35	тридцать пятый день	00.00-23.59	Урок №6. Камамбер (классический). Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
36	тридцать шестой день	00.00-23.59	Урок №7. Валансе. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
37	тридцать седьмой день	00.00-23.59	Урок №8. Камамбер (стабилизированный). Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
38	тридцать восьмой день	00.00-23.59	Урок №9. Шаурс. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
39	тридцать девятый день	00.00-23.59	Урок №10. Лангр. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
40	сороковой день	00.00-23.59	Урок №11. Реблошон. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
41	сорок первый день	00.00-23.59	Урок №12. Сент-Мор-де-Турен. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	задание
			МОДУЛЬ 5. Заработок на сыре				
42	сорок второй день	00.00-23.59	Урок № 1. Подготовка домашнего производства. Определение ассортимента.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
43	сорок третий день	00.00-23.59	Урок № 2. Подготовка домашнего производства. Расчёт себестоимости. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
44	сорок четвертый день	00.00-23.59	Урок № 3. Подготовка домашнего производства. Подбор и работа с несколькими поставщиками молока. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет

45	сорок пятый день	00.00-23.59	Урок № 4. Подготовка домашнего производства. Расчёт возможных объемов переработки молока. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
46	сорок шестой день	00.00-23.59	Урок № 5. Подготовка домашнего производства. Расчёт необходимого количества форм. Задание.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
47	сорок седьмой день	00.00-23.59	Урок № 6. Подготовка товара к продаже. Упаковка товара.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
48	сорок восьмой день	00.00-23.59	Урок № 7. Подготовка товара к продаже. При желании разработка логотипа и этикеток.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
49	сорок девятый день	00.00-23.59	Урок № 8. Подготовка товара к продаже. Способ доставки или самовывоз сыров.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
50	пятидесятый день	00.00-23.59	Урок № 9. Продажи и продвижение. Создание страниц в социальных сетях.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
51	пятьдесят первый день	00.00-23.59	Урок № 10. Продажи и продвижение. Создание «вкусных» фото сыров.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
52	пятьдесят второй день	00.00-23.59	Урок № 11. Продажи и продвижение. Наполнение страниц.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
53	пятьдесят третий день	00.00-23.59	Урок № 12. Продажи и продвижение. Ведение и развитие социальных сетей.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
54	пятьдесят четвертый день	00.00-23.59	Урок № 13. Продажи и продвижение. Способы выхода на другие площадки продаж.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет
55	пятьдесят пятый день	00.00-23.59	Урок № 14. Продажи и продвижение. Документация.	1	дистанционно	Платформа Геткурс, личный кабинет	нет

2.4. Рабочие программы раздела

В результате освоения программы слушатель должен усовершенствовать следующие знания и умения, необходимые для совершенствования личных компетенций:

- в основах сыроделия;
- критериях оценки качества сырья, выборе поставщиков;
- рецептуре сыров, предусмотренных программой;
- условиях хранения сырья и готовой продукции;
- вопросы организации санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях предупреждения возникновения и распространения патологических процессов в сыре и сыре;
- формирование бренда, предпродажной подготовке изделий и последующей их реализации.

2.5. Условия реализации программы

Обучение по программе производится в дистанционном формате с использованием сети Интернет, платформы Геткурс. На платформе размещен электронный курс. Для реализации требуется ноутбук или компьютер, возможно использование смартфона.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

3.1 Форма промежуточной аттестации: тестирование.

Метод контроля: компьютерное тестирование/решение ситуационных задач.

3.2 Средства контроля

Средства оценки результатов обучения текущего контроля по дополнительной программе включает в себя:

- решение тестовых заданий,
- выполнение уроков,
- решение ситуационных задач.

3.2.2 Средства оценки результатов обучения итогового контроля по дополнительной профессиональной программе включает в себя:

- решение ситуационных задач,
- демонстрация навыка/умения.

3.3 Критерии оценки контроля

Для промежуточного тестирования:

оценка качества освоения модуля осуществляется по результатам тестирования, на основе системы «зачтено», «не зачтено»:

- оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на не менее чем 70% вопросов.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, который дал правильные ответы на менее чем 70% вопросов.

3.4 Фонд оценочных средств

3.4.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля по дополнительной программе включает в себя задания:

Промежуточное тестирование:

ТЕСТИРОВАНИЕ:

Вопрос 1: Какое идеальное время для молока для варки сыра?

- 4-12 часов после дойки;
- сразу после дойки;
- 1-2 после дойки.

Вопрос 2: Какие закваски используются при высокой температуре второго нагрева?

- мезофильные;
- термофильные;
- защитные.

Вопрос 3: Для чего нужна форма с крышкой-поршнем?

- для творога;
- для мягких сыров;
- для полутвердых и твердых сыров.

Вопрос 4: Сколько 1/4 мерных ложек лимонной кислоты надо взять при приготовлении Моцареллы из зрелого молока?

- 4 мерные ложки;
- 1 мерную ложку;
- 7 мерных ложек;

Вопрос 5: Какая температура в стуфатуре должна быть при приготовлении сыра Качотта?

- 20-25 градусов;
- 45-50 градусов;
- 90-100 градусов.

По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе «зачет», «не зачет».

Обучающимся, имеющим «зачет» по промежуточной аттестации и полностью прошедшим курс с выполнением всех заданий, выдается сертификат, подтверждающий прохождение дополнительной общеобразовательной программы - дополнительной общеразвивающей программы «Путь домашнего сыровара. Без границ» в объеме 93 академических часов.

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1. Для выполнения промежуточной и итоговой аттестации необходимо внимание при освоении материалов, все ответы содержатся в уроках, а также соблюсти последовательность действий:

пошаговое, последовательное изучение материалов первого модуля и выполнение заданий	пошаговое, последовательное изучение материалов второго модуля и выполнение заданий ➡	пошаговое, последовательное изучение материалов третьего модуля и выполнение заданий ➡	промежуточная аттестация ➡	пошаговое, последовательное изучение материалов четвертого модуля и выполнение заданий ➡	Пошаговое изучение материалов пятого модуля
---	---	--	-----------------------------------	--	---

4.2. Основная литература:

Для реализации программы Бородий Денис Петрович рекомендует пользоваться бесплатными, открытыми библиотеками, в том числе: Elibrary (<https://www.elibrary.ru>), КиберЛенинку (<https://cyberleninka.ru>), Российскую государственную библиотеку (<https://www.rsl.ru>).

1. «ПСИХРОТРОФНЫЕ БАКТЕРИИ СЫРОГО МОЛОКА В ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ», текст научной статьи по специальности «Животноводство и молочное дело», авторы: Федосова Анна Николаевна, Каледина Марина Васильевна, Волощенко Людмила Викторовна, <https://cyberleninka.ru/article/n/psihrotrofnye-bakterii-syrogo-moloka-v-tehnologii-polutverdyh-syrov/viewer>.
2. «ИЗУЧЕНИЕ ПРИГОДНОСТИ МОЛОКА СЫРОГО, ПАСТЕРИЗОВАННОГО И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА», текст научной статьи по специальности «Животноводство и молочное дело», авторы: Борисова Анна Викторовна, Поликарпова Ксения Васильевна, <https://cyberleninka.ru/article/n/izuchenie-prigodnosti-moloka-syrogo-pasterizovannogo-i-ultrapasterizovannogo-dlya-prigotovleniya-syra/viewer>.
3. «Структурно-механические свойства мягких сыров из смеси молочного сырья», текст научной статьи по специальности «Промышленные биотехнологии», авторы: Четчикова Александра Юрьевна, Забодалова Людмила Александровна, <https://cyberleninka.ru/article/n/strukturno-mehchanicheskie-svoystva-myagkih-syrov-iz-smesi-molochnogo-syrya/viewer>.
4. «Исследование твёрдых сыров», текст научной статьи по специальности «Ветеринарные науки», Фокина П.В., Степанова С.П., <https://cyberleninka.ru/article/n/issledovanie-tvyordyh-syrov/viewer>.
5. «АНАЛИЗ ДИНАМИКИ ПОТРЕБЛЕНИЯ СЫРА СРЕДИ РОССИЯН КАК ПРОДУКТА С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ТРИПТОФАНА», текст научной статьи по специальности «Науки о здоровье», автор Петрухина Арина Артемовна, <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-dinamiki-potrebleniya-syra-sredi-rossiyan-kak-produkta-s-vysokim-soderzhaniem-triptofana/viewer>.

4.3. Дополнительная литература:

1. Текст научной статьи по специальности «Прочие технологии» «ВАЖНОСТЬ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРА», в международном научном журнале «Вестник науки» № 1 (22), Т.1, январь 2020, авторы: Машков В.В., Чиликин А.Ю., Атюнина Ю.В., <https://cyberleninka.ru/article/n/vazhnost-kontrolya-kachestva-syrya-v-proizvodstve-syra/viewer>
2. Текст научной статьи по специальности «Экономика и бизнес» в бизнес-журнале «Маркетинг», октябрь, № 10, 2013 г., <https://cyberleninka.ru/article/n/besplatnyy-syr/viewer>
3. «Мягкий сладкий сыр», текст научной статьи по специальности «Животноводство и молочное дело», авторы: Калинина Е.Д., Горпинченко Н.С., <https://cyberleninka.ru/article/n/myagkiy-cladkiy-syr/viewer>.