

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике

Ю.З. Кирова

*Ю.З. Кирова*

« 27 »

мая 2024 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.09 Технологии национальных продуктов**

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Кинель 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа учебной дисциплины «Технологии национальных продуктов» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу СПО в пределах освоения ППСЗ на базе основного общего образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС СПО, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Технологии национальных продуктов» в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технологии национальных продуктов» относится к общепрофессиональному циклу дисциплин (ОПЦ) профессиональной подготовки ФГОС среднего общего образования. Дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе в очной форме обучения.

## 1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Технологии национальных продуктов» является формирование у студентов знаний об общих аспектах технологии национальных продуктов.

### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- базовые понятия, условия и инструменты технологии национальных продуктов питания;</li><li>- пользоваться современными методами развития производственных систем на основе изучаемых концепций;</li><li>- принципы процессного подхода и инструменты для принятия решений в области планирования и организации производства;</li><li>- организовывать рабочую группу по выявлению, устранению и предупреждению потерь в производстве.</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- проводить анализ первичной информации по состоянию технологии производства национальных продуктов питания;</li><li>- структурировать производственные потоки при производстве национальных продуктов питания;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства национальных продуктов питания;</li><li>- применять инструментарий технологии производства национальных продуктов питания, направленный на определение, устранение и предупреждение видов потерь;</li></ul>
--	---

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы		Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		92
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>84</b>
в том числе:	лекции	42
	лабораторные занятия	-
	практические занятия	42
	контрольные работы	-
	курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		2
<b>Консультации</b>		-
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>		6

### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>7 семестр</b>			
1	2	3	4
Раздел 1: Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в России			
<b>Тема 1.1.</b> Технологии национальных русских продуктов питания	<b>Лекция 1,2.</b> Технологии национальных продуктов допетровской Руси и Российской империи	4	ОК 1; ОК 2
	<b>Лекция 3,4.</b> Технологии национальных русских продуктов питания	4	
	<b>Практическое занятие 1, 2.</b> Производство национальных продуктов Поволжья	4	
	<b>Практическое занятие 3, 4.</b> Производство национальных продуктов питания Зауралья	4	
Раздел 2: Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Европе			
<b>Тема 2.1</b> Технологии национальных продуктов питания европейских народов	<b>Лекция 5, 6.</b> Факторы формирования традиций и культур питания европейских народов.	4	ОК 1; ОК 2
	<b>Лекция 7, 8.</b> Технологии национальных продуктов питания европейских народов	4	
	<b>Практическое занятие 5, 6.</b> Производство национальных немецких продуктов питания	4	
	<b>Практическое занятие 7, 8.</b> Технология национальных итальянских продуктов питания	4	
Раздел 3: Традиции и национальные черты технологии продуктов питания в Азии			
<b>Тема 3.1</b> Технологии национальных продуктов питания народов Азии	<b>Лекция 9</b> Факторы формирования традиций и культур питания народов Азии.	2	ОК 1; ОК 2
	<b>Лекция 10,11.</b> Технологии национальных продуктов питания народов Азии	4	
	<b>Практическое занятие 9,</b> Производство национальных продуктов питания народов Китая	2	

	<b>Практическое занятие 10.</b> Производство национальных продуктов питания народов Японии	2	
<b>Раздел 4: Традиции и национальные черты технологии продуктов питания Кавказа</b>			
<b>Тема 4.1</b> Технологии национальных продуктов питания народов Кавказа	<b>Лекция 12,13.</b> Факторы формирования традиций и культур питания народов Кавказа.	4	ОК 1; ОК 2
	<b>Лекция 14,15.</b> Технологии национальных продуктов питания народа Кавказа	4	
	<b>Практическое занятие 11,12.</b> Производство национальных грузинских продуктов питания	4	
	<b>Практическое занятие 13,14.</b> Технология национальных осетинских продуктов питания	4	
<b>Раздел 5: Традиции и национальные черты технологии продуктов питания народов Севера</b>			
<b>Тема 5.1</b> Технологии национальных продуктов питания народов Севера	<b>Лекция 16,17.</b> Факторы формирования национальных традиций и культур питания народов Севера.	4	ОК 1; ОК 2
	<b>Лекция 18.</b> Технологии национальных продуктов питания народов Севера	2	
	<b>Практическое занятие 15,16.</b> производство национальных продуктов питания народов Алтая	4	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Производство национальных продуктов питания народов Якутии	2	
<b>Раздел 6: Традиции и национальные черты технологии продуктов питания стран Латинской Америки</b>			
<b>Тема 6.1</b> Технологии национальных продуктов питания народов латиноамериканских стран.	<b>Лекция 19.</b> Факторы формирования традиций и культур питания народов Латинской Америки.	2	ОК 1; ОК 2
	<b>Лекция 20,21.</b> Технологии национальных продуктов питания народов Латинской Америки	4	
	<b>Практическое занятие 18,19.</b> Производство национальных продуктов питания народов Бразилии	4	
	<b>Практическое занятие 20,21.</b> Производство национальных продуктов питания народов Мексики	4	
<b>Максимальная нагрузка</b>		92	
<b>Лекций</b>		42	
<b>Практических занятий</b>		42	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		2	
<b>Всего часов в семестре:</b>		84	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		+	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Вид учебной работы	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа ауд. 627 (Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул.Торговая д. 1)	Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).
2	Практические занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 606 (Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул.Торговая д. 5)	Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук); наглядными пособиями; лабораторным оборудованием.
		Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд. 609 (Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул.Торговая д. 5)	Лабораторное оборудование
3	Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8а	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Основная литература:

1. Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45085-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284108>.

### **Дополнительная литература:**

1. Учебное пособие по дисциплине «Технология национальных мучных изделий» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ф. А. Бисчокова. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137655>.

2. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081>.

3. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>.

4. Истоки национальной кухни чувашей : учебное пособие / составители Г. А. Никитин, С. В. Павлова. — Чебоксары : ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2019. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159356>.

5. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305081>

6. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология национальной и зарубежной кухни» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения : методические указания / составитель Л. Ж. Ширитова. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016. — 65 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137687>.

### **Программное обеспечение:**

#### ***Общесистемное ПО***

Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013;

-Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020;

7 zip (свободный доступ)

#### ***Прикладное ПО***

НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет

Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года

Справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.

#### **Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации

2. <http://www.consultant.ru> - Справочная правовая система «Консультант Плюс»

3. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации



#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Знания:</b> - современных методов и развития производственных систем на основе изучаемых концепций; - принципов процессного подхода и инструментов для принятия решений в области стратегического и тактического планирования и организации производства; - организовывать рабочую группу по выявлению, устранению и предупреждению потерь в производстве</p> <p><b>Умения:</b> решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе производства национальных продуктов питания.</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, экспертное наблюдение за выполнением практических работ, тестирование, экзамен</p>
<p><b>ОК 2</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> - анализа и интерпретации информации, - информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> - использовать информацию при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности; - использовать информационные технологии (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни; - использовать современные средства поиска.</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, экспертное наблюдение за выполнением практических работ, тестирование, экзамен</p>

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»,  
канд. тех. наук, доцент,  
Светлана Павловна Кузьмина



---

Заведующий кафедрой «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»,  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Оксана Анатольевна Блинова



---

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП СПО  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Татьяна Николаевна Романова



---

И.о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова



---