Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Подписан: А.В.Никитин
DN: C=RU, O="ГБПОУ СО "" Усольский сельскохозяйственный техикум""", CN=А.В.Никитин, E=nik1222@yandex.ru
Местоположение: 00 b7 54 61 3e 1c 62 7d af
Дата: 2026.11.03 11:55:33+03'00'

Утверждаю:
Директор
ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»
_____А.В.Никитин
Приказ от 19.05.2026 № 90

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Техническое оснащение отрасли

Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
для очной формы обучения

Усолье, 2026 г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Предметно-цикловой комиссии
Общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Председатель_____ Н.И.Сидорова
Протокол №_____ 2026 г.

ОДОБРЕНО:
Зам. директора по учебной
работе Середкина И.А.

Организация - разработчик: ГБПОУ СО Усольский сельскохозяйственный техникум

Составитель:
Музыкантов И.П., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями по составлению, установленными в ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований заданий демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Техническое оснащение отрасли

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение отрасли» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	Цель - освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в работе по организации и эксплуатации оборудования пищевых производств, приобретение способности к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа 5 ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах, а так же подготовка к самостоятельному проведению расчета и подбора оборудования. В результате изучения профессионального цикла вариативной части обязательных дисциплин обучающийся должен: Знать – современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности; научные основы повышения эффективности производства; основные принципы разработки новых технологий и модернизации оборудования с учетом инновационных технологий. Уметь – использовать фундаментальные научные представления и знания в области технологии и	

	оборудования для повышения эффективности технологии пищевых продуктов в профессиональной деятельности; Владеть - прогрессивными методами управления комплексно-механизированными и автоматизированными технологическими линиями и процессами производства продуктов из растительного сырья;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	
Самостоятельная работа [1]	-
Промежуточная аттестация	*

[1] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Техническое оснащение отрасли			
Тема 1.1. **Технологическое оборудование для первичной обработки животноводческого сырья**	**Содержание учебного материала**	**14\12**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1 Введение. Классификация технологического оборудования предприятий мясной промышленности.	**2**	
	2 Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы.	**4**	
	3 Практическая работа.1 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для транспортирования убойных животных и птицы.	**2**	
	4 Оборудование для оглушения скота и птицы.	**2**	
	5 Практическая работа2.. Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для оглушения скота и птицы.	**4**	
	6 Оборудование для послеубойной обработки. Оборудование для обескровливания и для съемки шкур.	**2**	
	7 Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения.	**2**	
	8 Оборудование для обработки кишок	**2**	

	9 Практическое занятие 4 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для удаления щетины, волоса и оперения. Оборудование для обработки кишок	**2**	
Тема №1.2. Технологическое оборудование для механической и термической обработки мясного сырья	**Содержание учебного материала**	**36/ 24**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1 Машины для разделки мяса и мясопродуктов.	**2**	
	2 Практическое занятие 1 Пути механизации обвалки. Прессы и барабаны для дообвалки кости.	**2**	
	3 Технологическое оборудование для измельчения мясного сырья	**2**	
	4 Мясорезательные машины для среднего и мелкого измельчения	**2**	
	5 Практическое занятие 2 Машины для тонкого измельчения мясного сырья	**2**	
	6 Практическое занятие 3 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для измельчения мясного сырья	**2**	
	7 Технологическое оборудование для перемешивания сырья	**2**	
	8 Практическое занятие 4 Оборудование для смешивания и вымешивания	**2**	
	9 Оборудование для массирования и тумблирования	**2**	
	10 Практическое занятие 5 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для перемешивания сырья	**2**	
			ОК 01

	11 Технологическое оборудования для наполнения	**2**	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	12 Наполнительные машины с образованием оболочки, агрегаты для производства сосисок без оболочки	**2**	
	13 Оборудование для формования колбасных изделий	**2**	
	14 Практическое занятие 6 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудование для формования колбасных изделий	**2**	
	15 Практическое занятие 7 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для наполнения	**2**	
	16 Технологическое оборудования для термической обработки	**2**	
	17 Аппараты для обработки жидким, газо- и парообразными теплоносителями	**2**	
	18 Дымогенераторы	**2**	
	19 Практическое занятие 8 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудования для термической обработки	**2**	
	20 Технологическое оборудование для производства полуфабрикатов Оборудование для производства рубленных полуфабрикатов.	**2**	

	21 Практическое занятие 9 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудование для производства рубленных полуфабрикатов.	**2**	
	22 Технологическое оборудования для производства консервов	**2**	
	23 Практическое занятие 10 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудование для закатывания банок. Аппараты для термической обработки консервов	**2**	
	24 Технологическое оборудования для упаковки	**2**	
	25 Изучение устройства, принципа работы и правил безопасной эксплуатации Оборудование для упаковки в газопроницаемые пленки. Оборудование для упаковки мясного фарша и замороженных сыпучих продуктов	**2**	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие учебного кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

– рабочие места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-методической документации;

– комплекты плакатов по механическому, тепловому и холодильному оборудованию предприятий общественного питания;

– натуральные образцы оборудования предприятий общественного питания;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– интерактивная доска.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники (печатные издания)

1. Машанов, А.И. Технология сушки: уч. пособие / А.И. Машанов, Л А. Прошко, Л.С. Зобнина.- Красноярск: КрасГАУ, 2011.

2. Машанов, А.И. Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности: уч. пособие / А И. Машанов, В.В. Матюшев, Л.С. Зобнина. - Красноярск: КрасГАУ, 2011.

3. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий: уч. пособие / [С.Т. Антипов, А.М. Васильев, С.И. Дворецкий, В.И. Ковалевский, С.А. Мачихин; под ред. В. А. Панфилова. – СПб.: Лань, 2013.

4. Сажин, С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров / С.Г. Сажин. – СПб.: Лань, 2014. – 400 с.

5. Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств / И.А. Хозяев. – СПб.: Лань, 2016. – 272 с.

6. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учебник / С.А. Бредихин. - М.: КолосС , 2005.

7. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК: учебник / А.И. Драгилев, В.С. Дроздов. - М.: Колос, 2001.

8. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Часть 1. Оборудование для убоя и первичной обработки / В.И. Ивашов. – М.: Колос, 2001. – 552 с.

9. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 464 с.
10. Информационные технологии систем управления технологическими процессами. Учеб. для вузов/ М. М. Благовещенская, Л. А. Злобин. – М.: Высш. шк., 2005. - 768 с.: ил.
11. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник / А.А. Курочкин, В.В. Ляшенко; под ред. В.В. Баутина. - М.: Колос, 2001.
12. Мезенова, О.Я. Производство копченых пищевых продуктов / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким, С.А. Бредихин. - М.: Колос, 2001.
13. Методы классической и современной теории автоматического управления: Учебник в 5-и тт.; 2-ое изд., перераб. и доп. Т. 1: Математические модели, динамические характеристики и
анализ систем автоматического управления/ Под ред. К.А. Пупкова, Н. Д. Егупова. – М.: Издательство МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2004.- 656 с., ил.
14. Технология копчения мясных и рыбных продуктов: уч.-практ. пособие / Г.И. Касьянов, С.В. Золотокопова, И.А. Палагина, О.И. Квасенков. - Ростов н/Д: МарТ, 2002.
15. Технологическое оборудование пищевых производств: учебник / Б.М. Азаров, Х. Аурих, С. Дичев, И.Ф. Александрова; ред. Б.М. Азаров. - М.: Агропромиздат, 1988.

6.2. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Антонов Н.М., Матюшев В.В., Машанов, А.И. Технологическое оборудование отрасли: метод. указания / Н.М. Антонов, В.В. Матюшев, А.И. Машанов, В.А. Меновщиков.– Красноярск: КрасГАУ, 2002.
2. Оборудование для стерилизации консервов: метод. указания /Антонов Н.М., Матюшев В.В., Машанов А.И., Климовская Т.Н. – Красноярск: КрасГАУ, 1999.
3. Самойлов, В.А. Технологическое оборудование для копчения: метод. указания для выполнения лабораторных и практических работ / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум. – Красноярск: КрасГАУ, 2014. – 31 с.
4. Самойлов, В.А. Оборудование для транспортировки животного сырья и сельскохозяйственной продукции . Метод. указания для практических работ/ В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум. – Красноярск: КрасГАУ, 2015. – 14 с.
5. Самойлов, В.А. Научные исследования пищевого технологического оборудования на основе патентных разработок: метод. указания / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, И.В. Мацкевич
и др. Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск. 2012. – 64 с.
6. Технология и оборудование консервного производства: метод. указания / Н.М. Антонов, В.В. Матюшев, А.И. Машанов, Н.А. Соколова. - Красноярск: КрасГАУ, 1998.

7. Оборудование для измельчения мяса: метод. указания / Н.М. Антонов, В.В. Матюшев. – Красноярск: КрасГАУ, 1998

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Знание:	Текущий контроль при проведении:
− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Умение:	Текущий контроль:
− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для Самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете безопасности и измерительных приборов. − Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования