



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А. И. Колесниченко

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.08 ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности

**15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание, ремонт промышленного
оборудования (по отраслям)**

МО–15 02 12-ОП.08.РП

РАЗРАБОТЧИК	Учебно-методический центр
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н. А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2022
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2025

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 2/11

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ	11

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 3/11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология отрасли»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Технология отрасли» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.2-1.4, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.2, ПК 5.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ¹ ПК, ОК	Умения и знания
ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.2-1.4, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.2, ПК 5.1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; Осуществлять работы по подготовке единиц оборудования к монтажу; Проводить монтаж промышленного оборудования в соответствии с технической документацией; Производить ввод в эксплуатацию и испытания промышленного оборудования в соответствии с технической документацией; Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при осуществлении монтажа промышленного оборудования и пусконаладочных работах; Выполнять наладочные и регулировочные работы в соответствии с производственным заданием; Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при осуществлении технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования; Разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины.

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 4/11

	монтажу, ремонту и технической эксплуатации промышленного оборудования в соответствии требованиями технических регламентов; Применять инфокоммуникационные технологии в экономике рыбоперерабатывающей промышленности.
--	---

В рамках программы учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие личностные результаты:

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ЛР 16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 23	Способный преобразовывать и оценивать информацию в соответствии с профессиональными нормами и ценностями
ЛР 32	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
В том числе:	
индивидуальный проект	-
Консультации	-
<i>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета</i>	

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 5/11

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
	4 семестр	48	36		12				56					
	Тема 1 Технологическая характеристика водных биоресурсов	6	4		2				8		2-3	ИЛ		
1	Структура дисциплины и требования к результатам освоения программы. Классификация водных биоресурсов. Форма и строение тела рыбы. Физические свойства сырья, сущность, влияние факторов. Использование при конструировании передаточных устройств, расчете емкостей, бункеров	2/2	2/02							Презентация по теме	(1), с. 13,21,25 Конспект, подготовить сообщения		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4 ЛР 18 ЛР 23 ЛР 32	
2	Теплофизические характеристики водного сырья – сущность, использование в тепловых расчетах оборудования.	2/4	2/04							Презентация по теме	(1), с.25-30 конспект	2-3	ИЛ	
3	Массовый состав водных биоресурсов: определение, влияние факторов, значение. Химический состав: характеристика компонентов, влияние факторов. Изменение хим/состава при хранении и обработке. Пищевая ценность водного сырья	2/6	2/06							Справочный материал	(1), с. 15-19,31, конспект			
4	Практическое занятие № 1 Анализ и решение производственной ситуации по применению физических свойств сырья в технологическом процессе, расчете емкостей, механизмов	2/8			2/02					Практикум ПЗ	Оформить отчет, контрольный. вопросы	2-3	Т, ТЗ, МК	
	Тема 2 Первичная обработка водных биоресурсов	6	4		2									
5	Орудия лова для добычи водных биоресурсов. Технологическая схема первичной обработки. Сохранение сырья до обработки. Условия и сроки хранения. Порядок приема ВБР на обрабатывающие предприятия и суда. Нормативные документы	2/10	2/8							Презентация по теме	ХТРП с.25-31, конспект		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК1.1, ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 18 ЛР 23 ЛР 32	
6	Разделка рыбы: цели, виды и способы. Требования к разделке. Нормы отходов, потерь, выход полуфабриката, коэффициент расхода сырья. Мойка сырья: способы, требования Оборудование для разделки рыбы: классификация, конструкции, принцип работы. Машины для мойки сырья и полуфабриката	2/12	2/10							Методич. материал Нормативные документы	ХТРП с. 46-50 конспект			

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 6/11

Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов ³ , формирующиеся	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
7	Практическое занятие № 2 Анализ и решение производственной ситуации по разделке сырья. Технологические расчеты. Расчет рыбооборудочного оборудования	2/14			2/04				Практикум ПЗ, НТД	Оформить отчет, контрольный. вопросы	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.3	
	Тема 3 Производство охлажденной продукции из водных биоресурсов	6	4		2									
8	Охлаждение, как способ консервирования сырья. Способы охлаждения: сравнительная характеристика. Скорость охлаждения, влияние на качество готовой продукции	2/16	2/12						Презентация	ХТРП (1), с.46-50 конспект	2-3		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
9	Технологическая схема производства охлажденной продукции: сущность операций, режимы. Виды тары. Режимы хранения, сроки годности. Нормативные документы. Льдогенераторы - конструкция, принцип работы. ТБ при обслуживании	2/18	2/14						Нормативные документы	ХТРП (1), с.46-50 конспект	2-3		ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4	
10	Практическое занятие № 3 Структурные и аппаратные схемы по производству охлажденной рыбы. Технологический расчет Анализ и решение производственной ситуации	2/20			2/06				Практикум ПЗ, НТД	Оформить отчет, контрольный. вопросы	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 3.1 ЛР 15 ЛР 32	
	Тема 4 Производство мороженой продукции из водных биоресурсов	10	8		2									
11	Замораживание как способ консервирования. Обоснование конечной температуры. Изменение физических, структурно-механических свойств сырья при замораживании. Изменение химических и теплофизических характеристик сырья при замораживании. Влияние факторов.	2/22	2/16						Презентация	ХТРП (1), с.46-50 конспект	2-3		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1	
12	Скорость замораживания: понятие, влияние на качество мороженой продукции. Температурные кривые замораживания. Расход холода. Продолжительность замораживания	2/24	2/18						Презентация	(1), с.134-138 конспект	2-3		ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 3.1	
13	Технологические схемы приготовления мороженой рыбы, филе. Сущность и режимы операций. Нормативные документы. Морозильные и глазировочные аппараты – классификация, техническая характеристика, принцип работы. Техника безопасности	2/26	2/20						Нормативные документы	(1), с.157-162 конспект	2-3		ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 16 ЛР 18	

³ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 7/11

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов ⁴ , формирование	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
14 15	Практическое занятие № 4 Анализ и решение производственной ситуации по производству мороженой продукции из ВБР. Расчет необходимого количества оборудования	2/28 2/30							Практикум ПЗ, НТД	Оформить отчет, контрольный. вопросы	2-3	Т, ТЗ, МК	ЛР 10 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 18	
16	Транспортирование и хранение мороженой продукции. Правила перевозки рыбы на рефрижераторных судах. Режимы и условия хранения. Сроки годности. Отгрузка, документы	2/32	2/22						Презентация	(1), с.221-232 конспект	2-3	ИЛ	ЛР 23 ЛР 32	
	Тема 5 Производство кормовых и технических продуктов из водных биоресурсов	8	6		2									
17	Виды кормовых продуктов из водных биоресурсов. Кормовая и биологическая ценность кормовой муки. Способы получения РКМ Технологическая схема приготовления кормовой муки прессово-сушильным способом. Сущность и режимы технологических операций	2/34	2/24						Нормативные документы	(1), с.283-286 конспект	2-3	ИЛ	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 1.3	
18	Технологическая схема приготовления кормовой муки методом прямой сушки. Складирование, транспортирование кормовой муки. Требования стандарта к качеству кормовой муки	2/36	2/26						Презентация, НТД	(1), с.287-289 конспект	2-3	ИЛ	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 3.1	
19	Технология приготовления технического жира при обработке подпрессового бульона. Рыбомучные установки - комплектность, работа	2/38	2/28						ТИ № 99	(1), с.289-290 конспект	2-3	ИЛ	ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 18	
20	Практическое занятие № 5 Анализ и решение производственной ситуации по производству кормовой муки из ВБР	2/40			2/12				Практикум ПЗ, НТД	Оформить отчет, вопросы	2-3	Т, ТЗ, МК	ЛР 23 ЛР 32	
	Тема 6 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов	12	10		2									
21	Определение понятия «консервы». Принципы консервирования при производстве консервов, ассортимент, классификация консервов по технологии, виду сырья, заливке. Общие операции консервного производства. Нормативные документы. Структурные и аппаратные схемы подготовительного участка. Виды и способы разделки, требования								Презентация, НТД Образцы банок	Повторить конспект	2-3	ИЛ	ЛР 10 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 18 ЛР 23 ЛР 32	

⁴ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 8/11

Продолжение

Номер занятия	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов ⁵ , формированию	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование								
22	Тара под консервы. Классификация банок: по виду металла, по конструкции. Понятия: условная и физическая банки, туба. Коэффициенты пересчета банок. Подготовка банок к производству. Фасование полуфабриката в банки, способы, требования. Нормы закладки. Контроль массы. Внесение компонентов								Презентация, НТД Образцы банок	Повторить конспект	2-3	ИЛ	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 18 ЛР 23 ЛР32	
23	Закатывание банок. Требования и дефекты закаточного шва банок. Маркирование крышек банок. Способы выполнения. Требования. Закаточные машины. Маркировочные станки. ТБ								Презентация, НТД	Повторить конспект	2-3	ИЛ		
24	Автоклавный участок консервного производства. Стерилизация – цель, этапы, режимы, график. Автоклавы: классификация, принцип работы. АСУ								Презентация, НТД	Повторить конспект	2-3	ИЛ		
25	Практическое занятие № 6 Анализ и решение производственной ситуации по приготовлению консервов из ВБР. Структурные и аппаратные схемы. Расчет количества оборудования								Практикум ПЗ, НТД	Оформить отчет, вопросы	2-3	Т, ТЗ, МК		
26	Оформительский участок консервного производства. Складирование, хранение консервов. Механизация участка								Презентация, НТД	Повторить конспект				
	Тема 7 Производство соленой, вяленой пищевой продукции из водных биоресурсов													ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 23 ЛР 32
27	Технологии приготовления соленой, вяленой и копченой продукции из водных биоресурсов. Структурные схемы. Обзор технологического оборудования, принцип работы. Техника безопасности								Презентация, НТД	Повторить конспект	2-3	ИЛ	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 23 ЛР 32	
28	Обзор технологического оборудования: сушильные и коптильные камеры – конструктивные особенности, принцип работы. Техника безопасности при обслуживании								Презентация, НТД	Повторить конспект	2-3	ИЛ		
	Всего	48	36		12			48						

⁵ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 9/11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений:	
- учебного кабинета	
- мастерских	-
- лабораторий	№ 6106 Лаборатория Технологии отрасли
2. Оборудование помещения и рабочих мест	- специализированная мебель; - нормативно-техническая документация; - учебно-методический комплекс по дисциплине. - технические устройства для аудиовизуального отображения информации; - аудиовизуальные средства обучения. - комплект учебно-методической литературы и документации (ГОСТ, технологические инструкции, справочники); - комплект учебных и методических пособий по выполнению практических работ; - комплект ситуационных задач и заданий по темам, тестовых заданий для текущего и итогового контроля; раздаточный материал по темам; - комплект схем, карт и плакатов; - комплект электронных учебно-наглядных пособий;
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.</i> мультимедиапроектор

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 10/11

3.2 Информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Артюхова С.А., Баранов В.В., Бражная Н.Э. и др. под ред. Ершова А.М. «Технология рыбы и рыбных продуктов». М.: Колос, 2010. – 1064 с.
	2. Серпунина, Л. Т. Технология консервированных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Л. Т. Серпунина, А. М. Белинская ; Калининградский государственный технический университет (Калининград). - Калининград : КГТУ, 2011
	3. Бередихин
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	1. ГОСТ 1368-91 Рыба всех видов обработки. Длина и масса 2. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Маркировка и упаковка 3. ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов. 4. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка. 5. ГОСТ 5981 Банки металлические для консервов. 6. Инструкция по хранению и транспортировке кормовой муки из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных 174.13-014-81. 7. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 1. Под ред. Белогурова А.Н., Васильевой М.С. М.: Колос, 1992. – 256 с. 8. Сборник технологических инструкций по производству консервов и пресервов
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
Периодические издания	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Эксплуатация морского транспорта»;
	Журнал «Стандарты и качество».

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине «Технология отрасли» по специальности 15.02.12 «Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)»:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и специальности «Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практической подготовкой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. (В соответствии с ФГОС СПО и ПОПО)

МО–15 02 12-ОП.08.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ	С. 11/11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения *практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
принципы, формы и методы организации производственного и технологического процессов;	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, 2.4, 2.5, 3.2, 5.1	Опрос, тестирование; контроль выполнения домашнего задания; внеаудиторная самостоятельная работа. Изложение материала по принципам, формам и методам организации производственного и технологического процессов.
технологические процессы производства типовых деталей и узлов машин.		Опрос, тестирование; оценка и анализ результатов практических работ и индивидуальных занятий; решение задач контроль выполнения домашнего задания; внеаудиторная самостоятельная работа. Демонстрация знаний технологических процессов производства типовых деталей и узлов машин.
Освоенные умения:		
проектировать операции технологического процесса производства продукции отрасли;	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, 2.4, 2.5, 3.2, 5.1	Опрос, тестирование; оценка и анализ результатов практических работ и индивидуальных занятий; контроль выполнения домашнего задания; внеаудиторная самостоятельная работа.
проектировать участки механических цехов;		Опрос, тестирование; контроль выполнения домашнего задания; внеаудиторная самостоятельная работа.
нормировать операции технологического процесса.		Оценка и анализ результатов практических работ и индивидуальных занятий; решение задач; тестирование; контроль выполнения домашнего задания

5 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология отрасли» представляет собой компонент образовательной программы по специальности 15.02.12 «Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования и Обработка водных биоресурсов.

Протокол № 9 от 18.05.2022 г.

Председатель методической комиссии _____/Лаптев С.Ю./