



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
ДП6.05 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт
промышленного оборудования (по отраслям)**

МО–15 02 17-ДП6.05.РП

РАЗРАБОТЧИК	Лаптев С.Ю.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.2/19

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины ДПБ. 05 «Технологическое оборудование» получение знаний по назначению, устройству технологического оборудования рыбной отрасли, техническим характеристикам, правилам выполнения работ на нем и т.д. Указанные знания необходимы для дальнейшего освоения профессиональных компетенций по видам деятельности, установленным в соответствии с пунктом 2.4 ФГОС СПО специальности.

Указанная дисциплина включена в дополнительный профессиональный блок (цикл ДПБ) в счет объема часов вариативной части с целью развития профессиональных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09	Определять задачи для поиска информации	Приемы структурирования информации
	Определять необходимые источники информации	
	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Выделять наиболее значимое в перечне информации	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Оценивать практическую значимость результатов поиска	
	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	
	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	Определять актуальность нормативно-правовой	Современная научная и профессиональная

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.4/19

	документации в профессиональной деятельности	терминология
	Применять современную научную профессиональную терминологию	Порядок выстраивания презентации
	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Особенности произношения
		Правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1,2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2, ПК 5.1.	Искать в электронном архиве техническую документацию на оборудование производства, его механизмы и системы. Выполнять анализ конструкции промышленного (технологического) оборудования производства, его механизмов и систем с целью выявления его конструктивных особенностей и специфики эксплуатации. Читать кинематические схемы механизмов со спецификацией основных узлов, основные технические характеристики оборудования, предельные нормы износа основных деталей и узлов.	Правила и условия выполнения работ на технологическом оборудовании производства Принципы работы, технические характеристики, конструктивные особенности промышленного (технологического) оборудования Устройство, состав, назначение, схемы расположения, конструктивные особенности, правила эксплуатации и технического обслуживания основного и вспомогательного обслуживаемого промышленного (технологического) оборудования Производственные мощности, технология производства и режим работы обслуживаемого промышленного

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.5/19

		(технологического) оборудования.
--	--	----------------------------------

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Раздел 1. Теоретическая механика		Увеличение объема часов на разделы по причине реализации ОПОП специальности в сокращенные сроки
2		Раздел 2 Сопротивление материалов		
3		Раздел 3 Детали машин		
4		Раздел 4. Оборудование для производства охлажденной и мороженой рыбы		
5		Раздел 5 Дозировочно наполнительные машины		
6		Раздел 6 Оборудование для герметизации консервной тары.		
7		Раздел 7. Тепловое оборудование		
8		Раздел № 8. Оборудование для производства соленой продукции		
9		Раздел № 9. Оборудование для измельчения, перемешивания и протирания		
10		Раздел 10 .Механизированные линии.		
11		Раздел 11 Оборудование рыбомучного производства		
12		Раздел 12 Оборудование для производства жестяной тары		
	Итого		136	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	42
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	12	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	136	42

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.6/19

2.2 Содержание дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем	Общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		Объем образовательной программы в ак. час	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Курсовая работа								
	4 семестр	118	76		42		12	6						
	Раздел 1. Подъемно – транспортное оборудование												ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1,2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.	
	Тема 1.1 Классификация технологического оборудования	4	4										ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31	
1	Классификация технологического оборудования отрасли. Плоские и пространственные кинематические схемы.	2/2	2/2							Видеоматериалы	[1]стр 49-113	1		
2	Чтение кинематических схем, основы кинематического расчета.	2/4	2/4							ГОСТ 2.770-68*.	конспект	1		
	Тема 1.2 Грузоподъемное оборудование	4	4										ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31	
3	Классификация грузоподъемных машин. Краны различных видов, стрелы, тали электрические. Основы расчета	2/6	2/6							Раздаточный	[1]стр139-141	1		

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.7/19

	грузоподъемного механизма.									материал				
4	Основные схемы выгрузки и транспортировки сырья и полуфабриката. Простые грузоподъемные механизмы устройства. Правила техники безопасности при обслуживании и эксплуатации грузоподъемного оборудования.	2/8	2/8								[1]стр139-141	1	ИЛ	
	Тема 1.3 Оборудование для транспортировки рыбного сырья, полуфабриката и других материалов	6	2		2									ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
5	Классификация транспортирующих устройств. Назначение, принцип действия и устройство транспортирующих машин: конвейеры ленточные, пластинчатые, скребковые, роликовые, винтовые. Элеваторы и гравитационные устройства.	2/10	2/10							Раздаточный материал	[1]стр121-139	1		
6	Практическое занятие № 1 Изучение устройства и расчет ленточного транспортера	2/12			2/2					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Тема 1.4 Гидравлические средства для выгрузки и транспортировки рыбы													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
7	Гидравлические средства для выгрузки и транспортировки рыбы их назначение, устройство и работа. Устройство центробежных, поршневых, винтовых, ротационных и вакуумных насосов..	2/14	2/12							Раздаточный материал	Конспект			
8	Практическое занятие № 2 Изучение устройства и принципа работы вакуумного насоса	2/16			2/04					Методич. пособие	Оформить отчет	2		
	Тема 1.5. Пневмотранспортные устройства													
9	Назначение, классификация, принцип действия и устройство пневмотранспортных устройств: всасывающее и нагнетательные	2/18	2/14							Методическое пособие	Оформить отчет	2		

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		С.8/19

	<i>пневмотранспортные установки. Пневматические рыбоперегрузатели.</i>										<i>отчет</i>			
10	<i>Практическое занятие № 3 Изучение устройства и разбор схем пневматических устройств.</i>	2/20			2/06					Методическое пособие	<i>Оформить отчет</i>	2		
	Раздел 2. Оборудование для мойки и сортировки рыбного сырья													ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.
	Тема 2.1 Оборудование для мойки и сортировки													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
11	<i>Классификация оборудование для мойки сырья и тары. Назначение, области применения, устройство и работа оборудования для мойки сырья: элеваторная, вихревая, барабанная и другие машины. Устройство машин для мойки консервной тары и пресервов.</i>	2/22	2/16							Раздаточный материал	[1]стр117-125	1		
12	<i>Классификация оборудование для сортировки рыбного сырья. Назначение, области применения, устройство и работа оборудования для сортировки рыбы.</i>	2/24	2/18							Раздаточный материал	[1]стр128-144	1		
13,	<i>Практическое занятие № 4 Изучение устройства и составление кинематических схем оборудование для мойки и сортировки</i>	2/26			2/08					Методическое пособие	<i>Оформить отчет</i>	2		
	Раздел 3. Рыборазделочные машины													ОК 01-05 ОК 09. ПК2.2, ПК2.3
	Тема 3.1. Однооперационные разделочные машины											1		ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
14	<i>Назначение, области применения, устройство и работа однооперационных разделочных машин:</i>	2/28	2/20								[1]стр192-203	1	ИЛ	

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.9/19

	чешуесъемных, для удаления голов, плавников и костных наростов, порционирующих и шкуроеъемных.													
15	Практическое занятие № 5. Изучение устройства и работы машины для обезглавливания трески.	2/30			2/10					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Тема 3.2. Многооперационные рыботоразделочные машины													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
16	Назначение, устройство и принцип действия многооперационных рыботоразделочных машин (машины с гидравлическим удалением внутренностей, машины с вакуумным удалением внутренностей, филетировочные машины).	2/32	2/22							Раздаточный материал	[1]стр164-177			
17	Кинематические и технологические схемы машин, технические характеристики и другие показатели многооперационных разделочных машин. Устройства для автоматической загрузки, разделочные конвейеры.	2/34	2/24							Раздаточный материал	[1]стр164-177	1		
18	Практическая работа № 6 Изучение устройства и работы многооперационной разделочной машины. Определение параметров ее работы и технических возможностей.	2/36			2/12					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
19, 20	Практическое занятие № 7 Изучение устройство и принципа работы машин для разделки рыбы на филе по кинематическим схемам и чертежам	4/40			4/16									
	Раздел 4. Оборудование для производства охлажденной и мороженой рыбы													ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.
	Тема 4.1. Оборудование для производства охлажденной продукции													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.10/19

														31
21	Назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства искусственного льда (льдогенераторы чешуйчатого, блочного и трубчатого льда). Устройство оборудовани для выпуска охлажденной продукции. Судовые установки для предварительного охлаждения рыбного сырья, пневмовыгрузчики, их устройство и порядок работы.	2/42	2/26							плакаты	Конспект			
	Тема 3.2. Оборудование для производства мороженой продукции													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
22	Классификация морозильных аппаратов. Назначение, область применения, устройство и работа конвейерных, туннельных, роторных, горизонтальных и вертикальных плиточных морозильных аппаратов. Устройство глазуровочных машин.	2/44	2/28								[1]стр260-270	1		
, 23	Практическое занятие № 8 изучение устройства и принципа работы воздушных морозильных аппаратов по схемам и чертежам	2/46			2/18					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Раздел 5 Дозировочно наполнительные машины													ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1,2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.
24	Назначение, область применения, устройство и работа дозировочно-наполнительного оборудования: наполнители для жидких и вязких продуктов, набивочные машины	2/48	2/30							Раздаточный материал	[1]стр330-336	1		ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
25	Практическое занятие № 9 Изучение устройства и работы автоматического дозатора.	2/50			2/20					Методическое пособие	Оформить отчет	2		

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.11/19

26	Фасовочные конвейеры, машины для дозирования соли и специй, оборудование для формования и укладки продукта в банки.	2/52	2/32							Раздаточный материал	[1]стр325-330	1	ИП	
27	Практическое занятие № 10 По кинематическим схемам и чертежам изучение устройства и принципа работы набивочной машины	2/54			2/22					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Раздел 6 Оборудование для герметизации консервной тары.													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
28	Образование двойного закаточного шва. Назначение, область применения, устройство и работа оборудования для герметизации консервной тары: неавтоматические и полуавтоматические закаточные машины, автоматические закаточные машины, вакуум-закаточные машины. Проверка качества закаточного шва	2/56	2/34							Раздаточный материал	[1]стр583-588	1	ИП	
29	Практическое занятие № 11 Изучение устройства и работы автоматической закаточной машины	2/58			2/24					Методическое пособие	Оформить отчет	1		
30, 31	Практическое занятие № 12 По кинематическим схемам и чертежам изучение устройства и принципа работы автоматической вакуум-закаточной машины.	4/62			4/28					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Раздел 7. Тепловое оборудование											1		ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1,2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.
	Тема 7.1 Оборудование для дефростации рыбного сырья.											1		ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
32	Способы дефростации рыбного сырья. Назначение,	2/64	2/36							Раздаточный	[1]стр402-	1		

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.12/19

	область применения, устройство и работа воздушных и паровакуумных установок. Понятие о микроволновых и электрических дефростерах.									ый материал	405			
33	Практическое занятие № 13 По кинематическим схемам и чертежам изучение устройства, работы оросительных и воздушно капельных дефростеров.	2/66			2/30					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Тема 7.2 Оборудование для варки и бланширования.													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
34	Классификация теплового оборудования, основные теплоносители, способы нагрева тепловых аппаратов. Назначение, область применения, устройство и работа варочных котлов, пароварочных аппаратов и бланширователей непрерывного действия для рыбных консервов	2/68	2/38							Раздаточный материал	[1]стр538-548	1		
	Тема 7. 3 Обжарочные печи.													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
35	Классификация обжарочных печей. Назначение, область применения, устройство и работа обжарочных печей с паровым и электрическим обогревом. Устройство воздушных охладителей и панировочных машин.	2/70	2/40											
	Тема 7.4 Оборудование для стерилизации консервов.													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
36	Классификация стерилизаторов. Способы стерилизации консервов. Назначение, область применения, устройство и работа вертикальных и горизонтальных автоклавов. Технологический расчет автоклавного участка.	2/72	2/42							Раздаточный материал	[1]стр564-568	1	ИЛ	

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.13/19

37	Практическое занятие № 14 По кинематическим схемам и чертежам изучить устройство, работу горизонтального автоклава	2/74			2/32					Раздаточный материал	[1]стр568-575	1		
38	Практическое занятие № 15 Изучение устройства и работы вертикального автоклава	2/76			2/34					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Тема 7.5 Оборудование для сушки и копчения.													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
39	Классификация оборудование для сушки и копчения. Назначение, область применения, устройство и работа установок для сушки и вяления рыбной продукции, различных видов печей для холодного и горячего копчения рыбы. Устройство дымогенераторов и других вспомогательных аппаратов и устройств.	2/78	2/44							Раздаточный материал	[1]стр444-463	1		
	Раздел № 8. Оборудование для производства соленой продукции													ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1,2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.
40	Виды выпускаемой продукции. Назначение, область применения, устройство и работа солеконцентраторов, устройств для посола, фасования, упаковки, взвешивания. Устройство и работа средств механизации при производстве пресервов в крупной и мелкой таре: порционирующие устройства, машины для герметизации пресервов и др.	2/80	2/46											
	Раздел № 9. Оборудование для измельчения, перемешивания и протирания													ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1,2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1-4.2.

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.14/19

	Тема 9.1. Оборудование для измельчения рыбного сырья												ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
41	Назначение, область применения, устройство и работа дробилок для грубого размельчения сырья, волчка, куттера. Кинематические схемы, технические характеристики и параметры работы оборудования.	2/82	2/48										
	Тема № 9. 2. Оборудование для получения и перемешивания фарша из рыбного сырья												ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
42	Назначение, область применения, устройство и работа пресс-сепараторов для получения фарша, протирочных машин и фаршесмесителей. Кинематические схемы, технические характеристики и параметры работы оборудования	2/84	2/50										
	Раздел 10 .Механизированные линии.												ОК1-ОК7, ОК9, ОК10, ПК2.2, ПК2.3
	<i>Тема 10.1 Механизированные линии по выпуску охлажденной и мороженой рыбной продукции.</i>												ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
43	<i>Классификация механизированных линий. Линии производства охлажденной рыбной продукции. Судовые механизированные линии, линии по выпуску мороженой продукции на береговых предприятиях. Методика подбора и расчета оборудования механизированных линий.</i>	2/86	2/52							видеоматериалы	[1]стр345-355	1	
44	<i>Практическое занятие № 16 Подбор и расчет необходимого количества единиц оборудования судовой механизированной линии.</i>	2/88	2/54		2/36					Методическое пособие	Оформить отчет	2	Т
	Тема 10.2 Механизированные линии по выпуску соленой, копченой и вяленой рыбной продукции												ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		С.15/19

														15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
45	Линии производства соленой, копченой и вяленой рыбной продукции. Подготовительные, технологические и участки для упаковки готовой продукции.	2/90	2/56								[1]стр 419-439	1		
46	Обоснование выбора и расчет необходимого единиц оборудования для линий по выпуску соленой, копченой и вяленой рыбной продукции..	2/92	2/58							Раздаточный материал	[1]стр 476-528	1		
	Тема 10.3 Механизированные линии по выпуску консервов из рыбного сырья.													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
47	Линии производства рыбных консервов. Подготовительные, технологические и участки для упаковки готовой продукции консервных линий по выпуску натуральных консервов, консервов в томатном соусе, консервов «Шпроты в масле» и других.	4/94	2/60							Раздаточный материал	[1]стр564-571	1		
48	Устройство и работа оборудования для приведения консервов в товарный вид. Обоснование выбора и расчет необходимого единиц оборудования. для консервных линий.	2/96	2/62							Раздаточный материал	[1]стр564-617	1		
49	Практическое занятие № 17 Подбор и расчет необходимого количества единиц оборудования линии по выпуску рыбных консервов «Шпроты в масле».	2/98			2/38					Методическое пособие	Оформить отчет	2	Т	
	Тема 10.4. Линии по выпуску кулинарной продукции													
50	Подготовительно-разделочные участки для производства рыбной кулинарной продукции. Участки производства изделий из фарша, жареной и другой рыбной кулинарии.	100	2/64											
	Тема 10.5 Линии для упаковки различных видов продукции.													
51	Виды тары, применяемой для упаковки различного вида продукции. Автоматическое и	102	2/66											

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.16/19

	полуавтоматическое оборудование для расфасовки и упаковки продукции в жесткую, полужесткую и мягкую тару. Кинематические схемы, технические характеристики и параметры работы упаковочного оборудования.													
	Раздел 11 Оборудование рыбомучного производства													
	Тема 11.1 Оборудование рыбомучного производства													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
52	Классификация основных способов производства кормовой рыбной муки и жира.	2/104	2/68								[2]стр	1		
53	Схема прессово-сушильной РМУ, устройство и принцип действия основного оборудования прессово-сушильной РМУ	2/106	2/70											
54	Схема вакуум-сушильной РМУ. Центрифужно-сушильные установки.	2/108	2/72											
55, 56	Практическое занятие № 18 Изучение устройства оборудования прессово-сушильной РМУ по схемам и чертежам	4/112			2/40					Методическое пособие	Оформить отчет	2		
	Раздел 12 Оборудование для производства жестяной тары													
	Тема 12.1 Производство металлической консервной тары													ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 27, ЛР 31
57	Основные и вспомогательные материалы. Классификация жести. Конструкция и размеры консервной тары. Автоматическая линия для производства сборных жестяных консервных банок. Автоматическая линия по производству цельноштампованных банок.	2/114	2/74								конспект	1		
58	Практическое занятие № 19 Изучение устройства	2/116			2/42						конспект	1		

МО–15 02 17-ДП6.05.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.17/19

	оборудования для производства металлической консервной тары													
59	Оборудование для лакировки жести. Автоматическая линия для 17литографирования листовой жести. Снятие олова с отходов белой жести..	2/118	2/76											
	консультации					12								
	Итого за семестр	118	76		42									
	ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	118	76		42	12	6							

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Монтажа, технической эксплуатации и ремонта промышленного оборудования», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: СПб: издательство «Лань», 2022 год, 740 стр.
2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 497 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Правила и условия выполнения работ на технологическом оборудовании производства Принципы работы, технические характеристики, конструктивные особенности промышленного (технологического) оборудования Устройство, состав, назначение, схемы расположения, конструктивные особенности, правила эксплуатации и технического обслуживания основного и вспомогательного обслуживаемого промышленного (технологического) оборудования Производственные мощности, технология производства и режим работы обслуживаемого промышленного (технологического) оборудования.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно изложение учебного материала; - ответы в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - демонстрация понимания сущности рассматриваемых понятий. -рациональное использование наглядных пособий, справочных материалов.	Текущий контроль: -устный опрос; -проверка выполнения домашних заданий; -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.
Искать в электронном архиве техническую документацию на оборудование производства, его механизмы и системы. Выполнять анализ конструкции промышленного (технологического) оборудования производства, его механизмов и систем с целью выявления его конструктивных особенностей и специфики эксплуатации. Читать кинематические схемы механизмов со спецификацией основных узлов, основные	- точность и скорость выполнения и чтения кинематических схем; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

МО–15 02 17-ДП6.05.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	С.19/19

технические характеристики оборудования, предельные нормы износа основных деталей и узлов.		
--	--	--

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Монтажа, технического обслуживания и ремонта ПО, Обработки водных биоресурсов.

Протокол № 9 от «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____ / С.Ю.Лаптев /.