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

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.Ю.Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Рабочая программа учебной дисциплины

ДПб.05.03 ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ

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-ДПб.05.03 РП

РАЗРАБОТЧИК	Морозова Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 10
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ 11

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология отрасли»: формирование знаний, умений и практических навыков в области рыбопереработки для организации хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов из водных биоресурсов; разработки технологических режимов переработки;

Дисциплина «Технология отрасли» включена в дополнительный профессиональный блок образовательной программы по специальности 15.02.17 «Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1.

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).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно, наставником	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профес/деятельности	
Код формируемых компетенций	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02 Использовать	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	- приёмы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации;	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений	
Код формируемых компетенций	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение.	- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

государственно м и иностранных языках			
ПК 1.1 Осуществлять организационно-производственны е работы для подготовки сборки и монтажа промышленного (технологического) оборудования	- проверять	- прогрессивных технологий и современного контроля производства продукции из рыбы и морепродуктов	- в проведении оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.3 Производить оценку состояния промышленного (технологического) оборудования после выполнения наладочных работ, контроль технического состояния оборудования при вводе в эксплуатацию			
ПК 2.1 Производить техническое обслуживание и диагностику промышленного (технологического) оборудования в процессе эксплуатации в соответствии с технической документацией			
ПК 3.1 - Производить работы по организационном у обеспечению и проведению плановых и			

неплановых ремонтов промышленного (технологического) оборудования			

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 (всего), в том числе	32	
- практические занятия	10	10
Курсовая работа	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация в *форме зачета – 3 семестр*	-	-
Всего	**32**	**10**

2.2 Содержание дисциплины

Номер занятия	Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов,
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации	максимальная					
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирован								
	4 семестр	**32**	**22**		**10**				**32**					
	Тема 1 Технологическая характеристика водных биоресурсов	***4***	***2***		***2***				***6***					
1	*Структура дисциплины и требования к результатам освоения программы. Классификация водных биоресурсов. Физические свойства сырья: сущность, использование при конструировании передаточных устройств, расчете емкостей, бункеров* *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*	*2/02*	*2/02*							*Презентация по теме Справочный материал*	*(1), с. 13-25,31, конспект*	*2-3*	*ИЛ*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1
2	***Практическое занятие № 1*** *Анализ и решение производственной ситуации по применению физических свойств сырья в технологическом процессе, расчете емкостей, механизмов*	*2/04*			*2/02*					*Практикум ПЗ*	*Оформить отчет, контрольн. вопросы*	*2-3*	*Т, ТЗ, МК*	
	Тема 2 Первичная обработка водных биоресурсов	***6***	***4***		***2***				*6*					
3	*Орудия лова для добычи водных биоресурсов. Технологическая схема первичной обработки. Сохранение сырья до обработки: цель, режимы, сроки хранения. Нормативные документы*	*2/06*	*2/04*							*Презентация по теме*	*ХТРП с.25-31, конспект*	*2-3*	*ИЛ*	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1
4	*Разделка рыбы: цели, виды и способы, требования. Нормы отходов, потерь. Мойка сырья: способы, режимы. Оборудование для разделки рыбы: классификация, конструкции, принцип работы. Машины для мойки сырья и полуфабриката*	*2/08*	*2/06*							*Методич. материал Нормативные документы*	*ХТРП с. 46-50 конспект*	*2-3*	*ИЛ*	
5	***Практическое занятие № 2*** *Анализ и решение производственной ситуации по разделке сырья. Технологические расчеты. Расчет рыборазделочного оборудования*	*2/10*			*2/04*					*Практикум ПЗ, НТД*	*Оформить отчет, контрольн. вопросы*	*2-3*	*Т, ТЗ, МК*	ПК 2.1 ПК 3.1

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 формированию
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации	максимальная					
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектировани								
	Тема 3 Производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	***8***	***6***		***2***				***8***					
6	*Охлаждение и замораживание как методы консервирования, способы, сравнительная характеристика. Обоснование конечной температуры. Влияние факторов. Скорость замораживания: понятие, влияние на качество мороженой продукции. Температурные кривые замораживания. Расход холода.*	*2/12*	*2/08*							*Презентация*	*(1), с.134-138 конспект*	*2-3*		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1
7	*Технологические схемы приготовления мороженой рыбы. Сущность и режимы операций. Нормативные документы. Морозильные классификация, техническая характеристика, принцип работы. Техника безопасности*	*2/14*	*2/10*							*Нормативные документы*	*(1), с.157-162 конспект*	*2-3*		
8	***Практическое занятие № 3*** *Анализ и решение производственной ситуации по производству мороженой продукции из ВБР. Расчет необходимого количества оборудования*	*2/16*			*2/06*					*Практикум ПЗ, НТД*	*Оформить отчет, контрольн. вопросы*	*2-3*	*Т, ТЗ, МК*	
9	*Транспортирование и хранение мороженой продукции. Правила перевозки рыбы на рефрижераторных судах. Режимы и условия хранения. Сроки годности. Отгрузка, документы*	*2/18*	*2/12*							*Презентация*	*(1), с.221-232 конспект*	*2-3*	*ИЛ*	
	Тема 4 Производство кормовых и технических продуктов из водных биоресурсов	***6***	***4***		***2***				***6***					
10	*Виды кормовых продуктов из водных биоресурсов. Кормовая и биологическая ценность кормовой муки. Способы получения РКМ Структурные технологическая схемы приготовления кормовой муки. Сущность и режимы технологических операций*	*2/20*	*2/14*							*Нормативные документы*	*(1), с.283-286 конспект*	*2-3*	*ИЛ*	ОК 01 ОК 02 ОК 03
11	*Складирование, транспортирование кормовой муки. Требования стандарта к качеству кормовой муки Технология приготовления технического жира при обработке подпрессового бульона. Рыбомучные установки - комплектность, принцип работы, техника безопасности*	*2/22*	*2/16*							*Презентация, ТИ № 99*	*(1), с.289-290 конспект*	*2-3*	*ИЛ*	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1

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 формированию
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации	максимальная					
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектировани								
12	***Практическое занятие № 4*** *Анализ и решение производственной ситуации по производству кормовой муки из ВБР*	*2/24*			*2/08*					*Практикум ПЗ, НТД*	*Оформить отчет, вопросы*	*2-3*	*Т, ТЗ, МК*	
	Тема 5 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов	***8***	***6***		***2***				***8***					
13	*Определение понятия «консервы». Ассортимент, классификация консервов по технологии, виду сырья, заливке. Общие операции консервного производства. Нормативные документы. Структурные и аппаратурные схемы подготовительного участка. Виды и способы разделки, требования*	*2/26*	*2/18*							*Презентация, НТД Образцы банок*	*Повторить конспект*	*2-3*	*ИЛ*	
14	*Виды банок, требования. Условная и физическая банки, туба. Коэффициенты пересчета банок. Фасование полуфабриката в банки, способы, требования. Нормы закладки. Контроль массы. Требования и дефекты закаточного шва банок. Маркирование крышек банок – способы, требования. Оборудование фасовочно-закаточного участка. Техника безопасности*	*2/28*	*2/20*							*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 3.1
15	*Автоклавный участок консервного производства. Стерилизация – цель, этапы, режимы, график. Автоклавы: классификация, принцип работы. АСУ. Складирование, хранение консервов. Структурные схемы производства. Механизация участка*	*2/30*	*2/22*							*Презентация, НТД*	*Повторить конспект*	*2-3*	*ИЛ*	
16	***Практическое занятие № 5*** *Анализ и решение производственной ситуации по приготовлению консервов из ВБР. Структурные и аппаратурные схемы. Расчет количества оборудования*	*2/32*			*2/10*					*Практикум ПЗ, НТД*	*Оформить отчет, вопросы*	*2-3*	*Т, ТЗ, МК*	
	Всего	**32**	**22**		**10**				**32**					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

№ 6106 Лаборатория Технологии отрасли, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1 Артюхова С.А., Баранов В.В., Бражная Н.Э. и др. под ред. Ершова А.М. «Технология рыбы и рыбных продуктов». М.: Колос, 2020. – 1064

2 Родин Е.М. Холодильная обработка рыбных продуктов,

3 Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: Моркнига, 2023

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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, 02, 03, 04, 09 ПК.1.1, 1.3, ПК.2.1, ПК.3.1	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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:		
проектировать операции технологического процесса производства продукции отрасли;	ОК.01, 02, 03, 04, 09 ПК.1.1, 1.3, ПК.2.1, ПК.3.1	Опрос, тестирование; оценка и анализ результатов практических работ и индивидуальных занятий; контроль выполнения домашнего задания; внеаудиторная самостоятельная работа.
проектировать участки		Опрос, тестирование; контроль

механических цехов;		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 СОГЛАСОВАНИИ

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

Протокол № 9 от 21.05.2025 г.

Председатель методической комиссии_____/ Лаптев С.Ю.