

## ПАСПОРТ


Лаборатории 2/107 «Оборудование мясных и молочной промышленности»  
(полное наименование лаборатории)

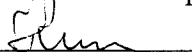
1. Местонахождение: <u>Учебн. корпус №2</u>	<u>Аудитория № 107</u>
2. Для специальности: <u>ТМО, ТПЖПП</u>	<u>По дисциплине: Оборудование мясной и молочной отрасли</u>
3. Занимаемая площадь: <u>51,7 м<sup>2</sup></u>	<u>Кубатура: 155,1 м<sup>3</sup></u>
4. Число часов на все лабораторные работы: <u>162 часа</u>	<u>Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов</u>
5. Перечень лабораторных работ: <u>8 работ</u>	

№	Перечень лабораторных работ				
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине «Оборудование мясной отрасли», 2018г.	РП «Оборудование мясной отрасли», 2018г. (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения)	1.Лабораторная работа №1 «Насосы в мясной промышленности» 2.Лабораторная работа №2 «Шприцы» 3.Котлетный автомат АК2М-40 4.Мясорубки в мясной промышленности	1.Насосы: - центробежный, плунжерный, ротационный 1.Вакуумный шприц ФШ2-ЛМ 1.Котлетоформовочный автомат АК2М-40 1.Мясорубка МИМ-300	Кочнева С.В. «Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности» учебно-методическая пособие к лабораторным работам для студентов направления 650400 «Технологические машины и

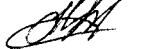
					оборудование», 2005г.
2.	УМК по дисциплине «Технологические машины и оборудование 1»	РП «Технологические машины и оборудование 1», 2018г	1.Мясорубка в мясной промышленности	1. Мясорубка МИМ-500	Кочнева С.В. «Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности» учебно-методическая пособие для лабораторных занятий для студентов направления 650400 «Технологические машины и оборудование» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения. 2005г.
			2.Сепаратор для очистки молока	1.Сепаратор ОЦМ-10	
3.	УМК по дисциплине «Технологические машины и оборудование 2»	РП «Технологические машины и оборудование 2», 2018г. (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения)	1.Котлетный автомат АК2М-40 2.Дозировочно-формующие автоматы 3.Пельменный автомат СУБ-3М	1.Катлетоформирующий автомат АК2М-40 1.Узлы и детали пельменного автомата СУБ-3М	Кочнева С.В., Плахтиенко Л.З «Поточные линии пищевых производств»- учебно-методическое пособие к лабораторным работам и практическим занятием для студентов направления 650400 «Технологические машины и оборудование», 2003г. дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
4.	УМК по дисциплине «Поточные линии», 2018г.	РП «Поточные линии», 2018г.- для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения	1.Изучение работы подбора оборудования, расчет площадей и компоновка поточной линии производства варенных колбас	Комплект оборудования «Мини колбасный цех» производительность 500кг/ч.	
5.	УМК по дисциплине	РП «Оборудование молочной	1.Насосы в молочной	1.Насосы: -	Дюшеева А.Д.

	«Оборудование молочной отрасли», 2018г.	отрасли», 2018г.-для дневной и заочной с применением ДОТ форм обучения	промышленности	центробежный, плунжерный, ротационный	«Оборудование отрасли, (предприятий молочной промышленности)»-
			2.Сеператор-молокоочиститель	1.Сеператор ОЦМ-10	учебно-методическое пособие к
			3.Гомогенизаторы для жидких молочных продуктов	-	лабораторным работам для студентов
			4.Розливочно-укупорочный автомат АРУМ	1.АРУМ	направления 650400 «Технологические машины и оборудование», 740200 «Технология и производства продуктов питания», 2004г. дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения

1.Зав.кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2.Ответственный за лабораторию преподаватель  
 к.т.н., проф Кочнева С.В.

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лабораторию-лаборант  
 Молдобекова А.М.

## ПАСПОРТ

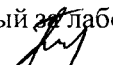
Лаборатории 2/122 «Процессы и аппараты пищевых производств»  
(полное наименование лаборатории)

1. Местонахождение: <u>Учебн. корпус №2</u>	<u>Аудитория № 122</u>
2. Для специальности: <u>ТМО, ТПЖПП, ТППРС, ТПООП, БТ</u>	<u>По дисциплине: ПАПП</u>
3. Занимаемая площадь: <u>51,3 м<sup>2</sup></u>	<u>Кубатура: 153,9 м<sup>3</sup></u>
4. Число часов на все лабораторные работы: <u>162 часов</u>	<u>Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов</u>
5. Перечень лабораторных работ: <u>8 работ</u>	

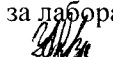
№	Перечень лабораторных работ				
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» 1. <u>ТПЖПП;</u> 2. <u>ТППРС;</u> 3. <u>ТПООП;</u> 4. <u>БТ.</u> 5. <u>ТМО</u>	РП ПАПП 2018 г. (для дневной и заочной, дистантной обучения)	1. Изучение процесса перемешивание в жидких средах  2. Изучение кинетики гравитационного осаждения	1. Лопастная мешалка 2. Тахометр электронного типа ТЭЗО 3. Индикатор часового типа 4. Штангенциркуль  1. Три стеклянных цилиндров заполненные различными жидкостями: 1.1 Вода 1.2. Трансформаторная масло 1.3. Глицерин 2. Секундомер 3. Линейка	1. Джунусов Б.К. 2. Шабданбеков У.Ш. 3. Белекова Г.Ш. «Процессы и аппараты пищевых производств» - учебно-методическая пособия и лабораторный работы для студентов направления 650400 «Технологическое машины оборудование»,

			3. Изучение процесса осаждение в центробежном поле	1. Центрифуга ОП-8 2. Фотоэлектрический колориметр ФЭК-60М	740100-«Техноогия и производства питания из растительного сырья», 740200 «Технология и производства продуктов питания из животного происхождения», 740300- «Технология продукции и организации общественного питания» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			4. Исследование процесса теплопереноса в теплообменника типа труба-в трубе	1. Экспериментальный стенд «Труба в трубе» 2. Секундомер 3. Термометр	
			5. Нагрев жидкостей погруженный герметическим электронагревателям	1. Ультратермостат УТ-15У42	
			6. Определение температурный депрессии выпарных аппаратах	1. Электроплита 2. Колба плоскодонный для раствора 3. Ртутный термометр 4. Обратный холодильник 5. Дифференциальный манометр 6. Вакуум насос	
			7. Исследование процесса конвективной сушки	1. Опытная установка «Сушилка СХЛ-3»	
			8. Испытание лабораторный установки РУТ-25	1. Колонка РУТ-25 2. приемные колбы для отбора дистиллята 3. Манометр 4. Термометр 5. Набор ареометров	

1. Зав. кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2. Ответственный за лабораторию преподаватель  
 доцент Белекова Г.Ш.

3. Зав. лабораторией  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лабораторию-лаборант  
 Уланбек кызы А.

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им.И.РАЗЗАКОВА

Факультет Технологический

Кафедра Пищевая инженерия

## ПАСПОРТ

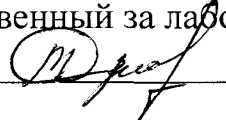
Лаборатории 2/121 «Холодильная техника»  
(полное наименование лаборатории)


6. Местонахождение: <u>Учебн. корпус №2</u>	<u>Аудитория № 121</u>
7. Для специальности: <u>ТМО, ТПЖПП, ТППРС, ТПООП, БТ</u>	<u>По дисциплине: Холодильная техника</u>
8. Занимаемая площадь: <u>38,1 м<sup>2</sup></u>	<u>Кубатура: 104,3 м<sup>3</sup></u>
9. Число часов на все лабораторные работы: <u>162 часов</u>	<u>Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов</u>
10. Перечень лабораторных работ: <u>4 работ</u>	

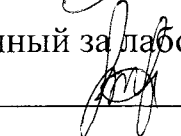
№	Перечень лабораторных работ				Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине «Тепло хладотехника»	РП «Тепло хладотехника», 2018г. (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения),	1. Компрессор холодильных установок  2. Конденсатор холодильных установок	1. Компрессор ФВ6 2. Стенд, основные узлы, детали и КИП холодильной установки 3. Измерительный инструмент  1. Кожухотрубный горизонтальный конденсатор 2. Штангенциркуль 3. Измерительные инструменты	Садиева А.Э., Токтогулова А.К., Кокколоева У.У. «Тепло и хладотехника», 2017г.- учебно-методическая пособие к лабораторным работам для студентов направления :- 740100- «Технология и

			3. Контрольно-измерительные установки холодильных установок	1. Холодильник «Снежинка» 2. Психометр 3. Манометр аммиачный и фреоновый 4. Мановакуметр	производства питания из растительного сырья», 740200 «Технология и производства
			4. Испытание компрессорного агрегата домашнего холодильника	1. Холодильник «Мир» 2. Агрегат бытового холодильника 3. Ваттметр 4. Термометр 5. Секундомер	продуктов питания из животного происхождения», 740300- «Технология продукции и организации общественного питания» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения

1. Зав. кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2. Ответственный за лабораторию преподаватель  
 преп. Токтогулова А.К.

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лабораторию-лаборант  
 Осмонбек кызы М.

## ПАСПОРТ

Лаборатории 2/118 «Оборудование консервных промышленности»  
(полное наименование лаборатории)

1. Местонахождение: Учебн. корпус №2	Аудитория № 118
2. Для специальности: ТМО,ТППРС,ТПООП,	По дисциплине: Оборудование консервной отрасли
3. Занимаемая площадь: 51,3 м <sup>2</sup>	Кубатура: 153,9 м <sup>3</sup>
4. Число часов на все лабораторные работы: 162 часов	Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов
5. Перечень лабораторных работ: 12 работ	

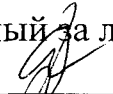
№	Перечень лабораторных работ				Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		
1	2	3	4	5	6
1.	1.УМК по дисциплине «Технологическое оборудование консервной отрасли»	1.РП по дисциплине «Технологическое оборудование консервной отрасли» (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения)	1.Насосы консервной промышленности 2.Машины для мойки консервной тары 3.Вакуум-выпарная установка для уваривания продукта	1.Насосы: - центробежный; - плунжерный; - ротационный. - 1.Экспериментальный стенд 2.Вакуум-выпарная установка Я7-ОВА 3.Термометр	Плахтиенко Л.З., Белекова Г.Ш. «Технологическое оборудование консервных заводов»- учебно-методическая пособие к лабораторным работам для студентов направления :- 740100- «Технология и



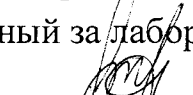
			4.Оборудование для предварительной тепловой обработки продуктов консервирования	1.Пищеварочный котел КПЭ-100 2.Масштабная линейка 3.Ваттметр 4.Расходомер	производства питания из растительного сырья» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			5.Испытание холодильно-компрессорного агрегата торгового автомата	1.Автомат АТ-101С 2.Контрольно-измерительные приборы автомата 3.Термометры ртутные 4.Мерный цилиндр	
2.	2. УМК по дисциплине «Технологическое машины и оборудование 1, 2»	2. РП по дисциплине «Технологическое машины и оборудование 1, 2» (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения),	1.Картофелеочистительные машины периодического действия	1. Картофелеочистка МОК-125 2. Тахометр 3.Весы 4.Секундомер 5.Ваттметр	Суеркулова В.М., Алымкулов Н.Дж. «Технологическое оборудование малых и традиционных предприятий» учебно-методическая пособие к лабораторным работам для студентов для студентов направления 650400 «Технологические машины и оборудование» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			2.Сеператоры для очистки сока	1.Сеператор ОМБ-2	
			3.Пластинчатый теплообменник для обработки виноматериалов	1.Пластинчатый теплообменник 2.Пластины 3.Измерительные инструменты	
			4.Изучение конструкции пищеварочного котла	1.Пищеварочный котел КПЭ-60 2.Масштабная линейка 3.Ваттметр 4. Расходомер	

3.	УМК по дисциплине «Расчет и конструирование элементов оборудования отрасли»	РП по дисциплине «Расчет и конструирование элементов оборудования отрасли» (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения),	1.Определение напряжений круглой пластины при изгибе	1.Тензодатчик сопротивления марки 2ПКБ-10-100ГБ 2. Регистрирующий прибор типа ИД-70 3.Гидропресс ТУ-79	Дюшеева А.Д. «Расчет и конструирование технологического оборудования» - учебно-методическая пособие к лабораторным работам для студентов 650400 «Технологические машины и оборудование» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			2.Определение критической угловой скорости вращения валов	1.Стробоскоп 2.Лабораторный автотрансформатор 3. Тахометр	
			3.Составление кинематической схемы машины	1.Машина для нарезки и укладки гастрономических товаров МРГУ-370 2. Измерительные инструменты	
			4.Составления циклограммы машины	1.Розливочно-укупорочный автомат АРУ-М 2.Измерительные инструменты	

1.Зав.кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2.Ответственный за лабораторию преподаватель  
 ст.преп.Тилемишова Н.Т..

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лабораторию-лаборант  
 Осмонбек кызы М..

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им.И.РАЗЗАКОВА

Факультет Технологический

Кафедра Пищевая инженерия

## ПАСПОРТ

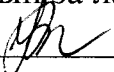
Лаборатории 2/223 «Компьютерный класс»  
(полное наименование лаборатории)

1. Местонахождение: <u>Учебн. корпус №2</u>	<u>Аудитория № 223</u>
2. Для специальности: <u>ТМО, ТППРС</u>	<u>По дисциплине: Компьютерное моделирование технологических процессов</u>
3. Занимаемая площадь: <u>36,2 м<sup>2</sup></u>	<u>Кубатура: 108,6 м<sup>3</sup></u>
4. Число часов на все лабораторные работы: <u>162 часов</u>	<u>Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов</u>
5. Перечень лабораторных работ: <u>12 работ</u>	

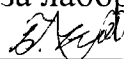
№	Перечень лабораторных работ				Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине: 1. Компьютерное моделирование технологических процессов 2. Системы автоматизации проектирования/	РП по дисциплине: 1. Компьютерное моделирование технологических процессов 2. Системы автоматизации проектирования/ CAD 3. Компьютерное	1. Лабораторная работа №1 «Построение словесной модели в среде текстового редактора математической модели средствами редактора формул» 2. Лабораторная работа №2 «Подбор параметра» 3. Лабораторная работа №3	1. Текстовый процессор Microsoft Word  1. Excel  1. Excel	Тилемишова Н.Т., Кылычбекова Н.К., Элебаева Э. «Компьютерное моделирование технологических процессов»- учебно-методическое пособие

	CAD 3.Компьютерное моделирование в инженерных задачах/CAE системы 4.Моделирование технологических процессов 5.Защита интеллектуальной собственности	моделирование в инженерных задачах/CAE системы 4.Моделирование технологических процессов 5.Защита интеллектуальной собственности 2018г. (для дневной и заочной с применением ДОТ формам обучения),	«Применение средства Excel поиск решения в моделировании технологических процессов»		к лабораторно-практическим занятиям для студентов 650400 «Технологические машины и оборудование», 740100-«Технология и производства питания из растительного сырья» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			4. Лабораторная работа №4 «Решение уравнений средствами программы Excel»	1. Excel	

1.Зав.кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2.Ответственный за лабораторию преподаватель  
 к.т.н. Коколоева У.У.

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лаборатории-лаборант  
 Кичинебатыров Б.

## ПАСПОРТ

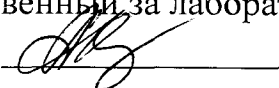
Лаборатории 2/119 «Оборудование хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств»  
(полное наименование лаборатории)

1. Местонахождение: Учебн. корпус №2	Аудитория № 119
2. Для специальности: ТППРС, ТПООП	По дисциплине: ОПОП
3. Занимаемая площадь: 34 м <sup>2</sup>	Кубатура: 112 м <sup>3</sup>
4. Число часов на все лабораторные работы: 128 часов	Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов
5. Перечень лабораторных работ: 8 работ	

№	Перечень лабораторных работ				Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»	РП «Оборудование предприятий общественного питания», 2018 г. (для дневной и заочной, дистантной обучения)	1. Машины для измельчения пищевого сырья	1. Размолочный механизм типа МС12-15 2. Контрольно-измерительные приборы	1. Коёнов А.Т. «Оборудование предприятий общественного питания» - учебно-методическая указания к лабораторным работам для студентов
2. Машины для нарезки хлеба			1. Хлеборезательная машина МРХ-200		
3. Нарезка гастрономических изделий			1. Машина МРГ-300А		

			4. Овощерезательная машина	1. Овощерезательная машина МРО-500	направления 740300- «Технология продукции и организации общественного дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
2.	УМК по дисциплине «Оборудование ХМК производства»		1. Взбивальная машина	1. Взбивальный механизм МС-4-7-8-20	Коёнов А.Т., Джунусов Б.К., «Технологическое оборудование хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств» - учебно-методическая указания к лабораторным работам для студентов направления 740100- «Технология и производства питания из растительного сырья» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
		2. Жарочные и пекарные шкафы	1. Экспериментальный стенд жарочного шкафа ШЖЭСМ-2		
		3. Изучение устройства заверточного автомата ЕУ-5 и исследование его исполнительных механизмов	1. Карамелезаверточный автомат ЕУ-5		
		4. Изучение конструкций матриц макаронного прессы	1. Формующие элементы матрицы для макарон		

1. Зав. кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2. Ответственный за лабораторию преподаватель  ст. преп. Коенов А.Т.

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лабораторию-лаборант  Кичинебатыров Б.

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им.И.РАЗЗАКОВА

Факультет Технологический

Кафедра Пищевая инженерия

## ПАСПОРТ

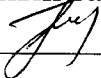
Лаборатории 2/106 «Технологические машины оборудования»  
(полное наименование лаборатории)

1. Местонахождение: <u>Учебн. корпус №2</u>	<u>Аудитория № 106</u>
2. Для специальности: <u>ТМО</u>	<u>По дисциплине: ТМО</u>
3. Занимаемая площадь: <u>37,5 м<sup>2</sup></u>	<u>Кубатура: 112,5 м<sup>3</sup></u>
4. Число часов на все лабораторные работы: <u>128 часов</u>	<u>Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов</u>
5. Перечень лабораторных работ: <u>8 работ</u>	


№	Перечень лабораторных работ				Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине «Реология»	РП по дисциплине «Реология» (для дневной и заочной, дистантной обучения)	1. Определение структурно-механических характеристик жидких и жидкообразных продуктов методами капиллярной вискозиметрии 2. Седиментационный анализ дисперсных систем	1. Вискозиметр стеклянный капиллярный ВПЖ-1 2. Секундомер 3. Ареометр 1. Торсионные весы 2. Весы	Кылычбекова Н.К., Тилемишова Н.Т. «Методы исследования реологических свойств пищевых продуктов» - учебно-методическая пособиек лабораторным работам

				3. Мерные цилиндры	для студентов направления 740300- «Технология продукции и организации общественного дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			3. Определение структурно-механических характеристик пластично-вязких продуктов методами ротационной вискозиметрии	1. Вискозиметр РВ-8 2. Весы технические 3. Штангенциркуль 4. Секундомер 5. Нож	
			4. Определение поверхностных характеристик пищевых материалов	1. Структурометр – СТ1	
2.	УМК по дисциплине «Вентиляционные установки и коммуникации пищевых предприятий»	РП по дисциплине «Вентиляционные установки и коммуникации пищевых предприятий»	1. Определение расхода воздуха и давления в воздуховодах	1. Сушилка СХЛ-3	Джунусов Б.К., «Вентиляционные и пневмотранспортные установки» - учебно-методическая указания к лабораторным работам для студентов направления 650400 «Технологические машины и оборудование» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
			2. Определение потерь давления в воздуховодах и отдельных участках сети	1. Воздухоочиститель	
			3. Пылеотделители	1. Пылеуловитель	
			4. Основные сведения центробежных вентиляторов	1. Вентилятор	

1. Зав. кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

2. Ответственный за лабораторию преподаватель  доцент. Белекова Г.Ш.

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

4. Ответственный за лабораторию-лаборант  Уланбек кызы А



## ПАСПОРТ

Лаборатории 2/108 «Диагностика и ремонт оборудования»  
(полное наименование лаборатории)

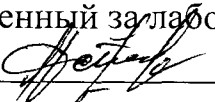
1. Местонахождение: <u>Учебн. корпус №2</u>	<u>Аудитория № 108</u>
2. Для специальности: <u>ТМО</u>	<u>По дисциплине: Монтаж, сервис, ремонт, диагностика оборудования</u>
3. Занимаемая площадь: <u>31,82 м<sup>2</sup></u>	<u>Кубатура: 95,46 м<sup>3</sup></u>
4. Число часов на все лабораторные работы: <u>32 часов</u>	<u>Часов на одну лаборатор. работу: 4 часов</u>
5. Перечень лабораторных работ: <u>4 работ</u>	

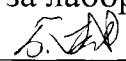
№	Перечень лабораторных работ				
	Рекомендуемый УМК дисциплин	Выполняемых по рабочей программе	Наименование основного оборудования, используемого для каждой лабораторной работы		Методическая обеспеченность (рукопись, издано)
1	2	3	4	5	6
1.	УМК по дисциплине «Монтаж, сервис, ремонт, диагностика оборудования»	РП по дисциплине «Монтаж, сервис, ремонт, диагностика оборудования» (для дневной и заочной, дистантной обучения)	1. Изучение устройства оборудования и приспособления для монтажных работ  2. Контроль коленчатого вала	1. Штангенциркуль 2. Микрометрические инструменты 3. Индикатор часового типа 4. Токарный станок ТВ-6 5. Фрезерный станок НПП-110 6. Станок сверлильный 2М-112 7. Стол верстак  1. Лабораторный стол коленчатого вала	Коёнов А.Т. «Монтаж, сервис, ремонт и диагностика оборудования» - учебно-методическая указания к лабораторным работам для студентов направления 650400 «Технологические

			2. Индикатор 3. Штангенциркуль 4. Микрометр	машины и оборудование» дневной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения
		3. Контроль распределительного вала	1. Лабораторный стол распределительного вала 2. Индикатор 3. Штангенциркуль	
		4. Контроль блока цилиндров	1. Лабораторный стол блок цилиндра 2. Индикатор нутромер НИ-50-100 3. Штангенциркуль ШЦ-1-250 4. Микрометр МК75-100	

1. Зав. кафедрой  д.т.н. Садиева А.Э.

3. Зав. лаборатории  Алымкулов Н.Ж.

2. Ответственный за лабораторию преподаватель  
 к.т.н., Халмуратов Р.С.

4. Ответственный за лабораторию лаборант  
 Кичинебатыров Б.