

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и
теплового оборудования организаций торговли и общественного
питания**

по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в
торговле и общественном питании

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

Разработчики:

Подусова Н.М. , преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Попова О.И., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, в части освоения квалификации: Техник-механик и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания.

2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания.

3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания.	ПК 1.1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования.
	ПК 1.2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования.
	ПК 1.3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.
	ПК 1.4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.
	ПК 1.5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.
	ПК 1.6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования
ПК 1.2.	Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования
ПК 1.3.	Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования
ПК 1.4.	Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики
ПК 1.5.	Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля
ПК 1.6.	Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования	Разрабатывать, организовывать и выполнять технологические процессы по технической эксплуатации базовых моделей оборудования.	12	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения разрабатывать, организовывать и выполнять технологические процессы по технической эксплуатации базовых моделей оборудования.
ПК 1.2.	Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования	Выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание оборудования в организациях торговли и общественного питания.	12	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения монтажа, пуска и технического обслуживания оборудования в организациях торговли и общественного питания.
ПК 1.3.	Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования	Выявлять дефекты деталей и узлов оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт.	12	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения выявлять дефекты деталей и узлов оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт.
ПК 1.4.	Осуществлять	Оформлять техническую и	6	Концентрированно,	2	Демонстрирует умения оформлять техническую и

	метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики	отчетную документацию на все виды работ по технической эксплуатации оборудования.		предприятия торговли и общественного питания		отчетную документацию на все виды работ по технической эксплуатации оборудования
		Пользоваться нормативной и справочной литературой для выбора оборудования, стандартных материалов, деталей, узлов, инструментов, измерительных и контрольных приборов.	6	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения пользоваться нормативной и справочной литературой для выбора оборудования, стандартных материалов, деталей, узлов, инструментов, измерительных и контрольных приборов.
ПК 1.5.	Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля	Обеспечивать безаварийную, надежную работу и техническое обслуживание оборудования.	12	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения обеспечить безаварийную, надежную работу и техническое обслуживание оборудования.
ПК 1.6.	Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных гидравлических, кинематических и электрических схем.	Рассчитывать параметры типовых электрических смес, систем электроснабжения и водоснабжения.	4	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения рассчитывать параметры типовых электрических смес, систем электроснабжения и водоснабжения.
		Читать и анализировать схемы оборудования.	4	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения читать и анализировать схемы оборудования.
		Осуществлять технический контроль соответствия качества работ установленным нормативным требованиям.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения технического контроля соответствия качества работ установленным нормативным требованиям.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания предполагает наличие специального оборудования и инструментов:

- ✓ станок вертикально-шлифовальный;
- ✓ станок настольно-сверлильный;
- ✓ станок заточный;
- ✓ станок вертикально-сверлильный;
- ✓ станок горизонтально-фрезерный;
- ✓ станок заточный;
- ✓ станок круглошлифовальный;
- ✓ станок плоскошлифовальный;
- ✓ станок токарно-винторезный;
- ✓ станок токарный;
- ✓ станок токарный с ЧПУ;
- ✓ станок вертикально-фрезерный;
- ✓ верстаки;
- ✓ тиски;
- ✓ рабочий инструмент (молотки, плоскогубцы, отвертки, стамески, рашпили и т.д.).