

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



ПРОГРАММА

ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

**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 производственной практики (по профилю специальности)
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 20 20 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

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

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной 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 производственной практики.

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной 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:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**
**ПМ. 01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и
теплового оборудования организаций торговли и общественного
питания**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

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 производственной практики

Производственная 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	Подготовить и выполнить работы по подводке коммуникаций.	6	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт подготовки и выполнения работ по подводке коммуникаций.
		Подготовить места и фундамент для монтажа оборудования	6	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт подготовки места и фундамента для монтажа оборудования.
ПК 1.2.	Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования	Провести процесса монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания базовых моделей теплового и механического оборудования.	15	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания базовых моделей теплового и механического оборудования.
		Провести ремонт базовых моделей теплового и механического оборудования.	15	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт ремонта базовых моделей теплового и механического оборудования.

ПК 1.3.	Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования	Провести пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.	6	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт пусконаладочных работ приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования.
ПК 1.4.	Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики	Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.	6	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт метрологического контроля технических технологических характеристик оборудования и приборов автоматики.
ПК 1.5.	Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля	Обеспечить безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля.	6	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт безопасного применения 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.	Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования путем анализа принципиальных гидравлических, кинематических смех.	11	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт диагностики и устранения неисправности в работе оборудования путем анализа принципиальных, гидравлических, кинематических смех.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания предполагает наличие специального оборудования:

- ✓ 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.).