

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



ПРОГРАММА

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного 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 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 холодильного оборудования торговли и общественного питания.

2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования торговли и общественного питания.

3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД Техническая эксплуатация холодильного оборудования торговли и общественного питания, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Техническая эксплуатация холодильного оборудования торговли и общественного питания.	ПК 2.1. Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.
	ПК 2.3. Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем.
	ПК 2.4. Диагностировать и предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.
	ПК 2.5. Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования торговли и общественного питания.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного 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 2.1.	Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.
ПК 2.3.	Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем.
ПК 2.4.	Диагностировать и предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.
ПК 2.5.	Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.

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 2.1.	Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием. Инструктаж.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	
		Выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание холодильного оборудования в организациях торговли и общественного питания.	14	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание холодильного оборудования в организациях торговли и общественного питания.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.	Организовать техническую эксплуатацию холодильного оборудования в торговле и общественном питании.	14	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок.
ПК 2.3.	Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и	Осуществить контроль над хранением и перевозкой холодильных агентов.	4	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует умения осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов.

	хладоносителем.					
		Определить утечку и зарядку систем хладагентом и хладоносителем.	10	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практические умения зарядки систем хладагентом и хладоносителем.
ПК 2.4.	Диагностировать и предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.	Выявлять дефекты деталей и узлов холодильного оборудования.	4	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практические умения выявлять дефекты деталей и узлов холодильного оборудования.
		Определять методы и технологии ремонта.	5	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практические умения определять методы и технологии ремонта.
		Выполнять ремонт холодильного оборудования.	5	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практические умения выполнять ремонт холодильного оборудования.
ПК 2.5.	Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.	Выполнять типовые расчеты холодоснабжения.	7	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практические умения выполнять типовые расчеты холодоснабжения.
		Подбирать по техническим и технологическим показателям холодильные машины и установки.	7	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практические умения подбирать по техническим и технологическим показателям холодильные машины и установки.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания предполагает наличие специального оборудования и инструментов:

- ✓ Компьютеры на базе AMDX4.
- ✓ Система трёхмерного моделирования КОМПАС 3D v16.
- ✓ Тиски слесарные с ручным приводом ГОСТ 4045-75.
- ✓ Труба медная холодильная 1/2" в бухтах по 15 м.
- ✓ Труба медная холодильная 3/8" в бухтах по 15 м.
- ✓ Тройник медный 1/2.
- ✓ Азот (баллон 10 л.) Баллон азотный 10л ГОСТ 949-73
- ✓ Пост для пайки.
- ✓ Припой.
- ✓ Шуруповерт.
- ✓ Набор сверел (3-10 мм.).
- ✓ Холодильник.
- ✓ Компрессор.
- ✓ Конденсатор.
- ✓ Шуруповерт.
- ✓ Терморегулятор ТАМ 112.
- ✓ Пуско-защитное реле.
- ✓ Хладагент R134a (в баллонах по 400 гр.).
- ✓ Провод ПВС 3х0,75 мм².
- ✓ Труба медная холодильная 1/4 в бухтах по 15 м.
- ✓ Азот (баллон 10 л.) Баллон азотный 10л ГОСТ 949-73.
- ✓ Вилка с заземлением 16А Вилка прямая с заземлением белая 16А 250В.
- ✓ Регулятор/редуктор давления азота с переходом для шлангов R404/R410 (для опрессовки системы).
- ✓ Газовая горелка со шлангом для пайки твердым припоем труб 6...28 мм.
- ✓ Припой медно-фосфористый в прутках.
- ✓ Припой серебряный в прутках + флюс.
- ✓ Стяжка кабельная 150 мм.
- ✓ Манометры механические на нагнетание и всасывание манометрического коллектора (R134).
- ✓ Мановакууметр.
- ✓ Комплект из 3 шлангов (нагнетание/ всасывание, длина 1,2...1,5м) для манометрического коллектора (R134A).
- ✓ Набор резиновых уплотнителей для шлангов (манжеты неопреновые) R134A.
- ✓ Весы электронные для баллонов с хладагентом ± 50 г.

- ✓ Переносной насос вакуумный двухступенчатый со встроенным обратным клапаном (230 v).
- ✓ Зеркало инспекционное телескопическое.
- ✓ Течеискатель электронный (R134A).
- ✓ Мультиметр электрический многофункциональный.
- ✓ Труборез 5...24 мм.
- ✓ Риммер.
- ✓ Набор для разбортовки и расширения дюймовых труб $\frac{1}{4}$ и $\frac{3}{4}$.
- ✓ Ножницы для капиллярной трубки.
- ✓ Трубогиб 3-х ручьевый $\frac{1}{4}$, $\frac{5}{16}$, $\frac{3}{8}$.
- ✓ Трубогиб $\frac{1}{2}$.
- ✓ Труборез 3-16 мм.
- ✓ Термоизоляционный защитный мат для пайки.
- ✓ Ключ разводной до 16 мм.
- ✓ Набор (например, автомобильный) торцевых, накидных и рожковых ключей (до 13 мм) и насадок для отверток.
- ✓ Комбинированный стриппер для зачистки кабелей и обжима наконечников многожильных проводов.
- ✓ Отвёртка индикаторная (стандартная) 250 v.
- ✓ Набор изолированных крестовых и плоских отвёрток для электромонтажа (ширина плоских 4...9мм).
- ✓ Ящик для инструмента с колесами модульный "2 в 1" пластмассовый.
- ✓ Очки защитные.
- ✓ Комплект защитной одежды, перчатки, обувь.
- ✓ Комплект напильников по металлу: плоские, полукруглые и круглые.
- ✓ Металлическая линейка: 300мм.
- ✓ Ножовка по металлу.
- ✓ Нож с выдвижным лезвием.
- ✓ Пассатижи.
- ✓ Круглогубцы.
- ✓ Бокорезы.
- ✓ Длинноносые плоскогубцы прямые.
- ✓ Изоляционная лента.
- ✓ Спиртовый уровень 300 мм.
- ✓ Чертилка.
- ✓ Рулетка: 3 метра.
- ✓ Кернер.
- ✓ Угольник алюминиевый.
- ✓ Набор пишущих принадлежностей, в том числе, карандаши, цветные карандаши, бумага, маркеры.
- ✓ Ножницы универсальные.
- ✓ Ветошь, губка или кисточка для обмыливания.