

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Иренго Инжиниринг»  
*Ирина А. Ю.*

«27» апреля 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»  
*Ирина А. Ю.* Н.А. Изотова  
«27» апреля 2020 г.



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

для очной формы обучения

специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле

и общественном питании

квалификация Техник - механик

Самара, 2020

Программа производственной практики (преддипломная) составлена в соответствии с требованиями 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./

## **1. Требования ФГОС:**

### **Область профессиональной деятельности:**

Организация, выполнение и документальное оформление работ по монтажу, техническому обслуживанию, ремонту и испытанию оборудования организаций торговли и общественного питания, организация деятельности первичных трудовых коллективов.

### **Объектами профессиональной деятельности являются:**

- базовые модели торгового оборудования, многофункциональное и специализированное торговое оборудование, холодильные машины и установки, холодильное оборудование коммерческого и промышленного типов, системы кондиционирования воздуха;
- процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта базовых моделей торгового оборудования, многофункционального и специализированного оборудования, холодильных машин и установок, холодильного оборудования коммерческого и промышленного типов, систем кондиционирования воздуха; справочная, техническая, технологическая и отчетная документация;
- оснастка, специальные и универсальные приспособления, приборы диагностики, контроля и испытаний;
- первичные трудовые коллективы.

### **Виды профессиональной деятельности:**

Техническая эксплуатация базовых моделей торгового оборудования организаций торговли и общественного питания.

Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания.

Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения.

Выполнение работ по рабочей профессии 24110 Механик.

## **2. Цель производственной практики (преддипломной):**

Основной целью практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Приобретение необходимых профессиональных навыков работы на предприятиях торговли и общественного питания в рамках профессиональных модулей ППСЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### Задачи практики:

- овладение первоначальным и профессиональным опытом работы ИТР;
- проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- совершенствование умения работать с нормативной и справочной литературой;
- подбор методов ремонта при эксплуатации оборудования;
- развитие и совершенствование профессионального мышления;
- развитие личностных качеств у студента: умение анализировать, обобщать, систематизировать факты и процессы и принимать управленческое решение;
- совершенствование умения работать в команде, рефлексия.
- подбор и систематизация материала для выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка и написание отчёта о прохождении производственной (преддипломной) практики в учреждении.

### 3. Перечень формируемых компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

<b>ВПД</b>	<b>Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания</b>
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.
<b>ВПД</b>	<b>Техническая эксплуатация холодильного оборудования торговли и общественного питания.</b>
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.
<b>ВПД</b>	<b>Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.</b>
ПК 3.1.	Проектировать системы кондиционирования воздуха.
ПК 3.2.	Подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.
ПК 3.3.	Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.
<b>ВПД</b>	<b>Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения</b>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании и организации работы структурного подразделения.
ПК 4.2.	Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.
ПК 4.3.	Участвовать в анализе процесса и результатов деятельности подразделения
<b>ВПД</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии 24110 Механик</b>
ПК 5.1.	Производить текущий, средний и капитальный ремонт торгового оборудования и оборудования общественного питания.
ПК 5.2.	Производить монтаж, демонтаж, ремонт, опробование, проверку и

	регулировку оборудования, машин и агрегатов.
ПК 5.3.	Производить выбор деталей и приспособлений, необходимых для эксплуатации, ремонта и сборки оборудования.
ПК 5.4.	Производить техническое обслуживание механической и электронной части машин, узлов и механизмов.
ПК 5.5.	Использовать при технической эксплуатации торгового оборудования принципиальные электрические, кинематические и гидравлические схемы.

#### **4. Сроки производственной практики (преддипломной):**

Преддипломная практика обучающихся по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании проводится на последнем курсе, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

#### **5. Место проведения практики (преддипломной):**

Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания и организациях торговли различных организационно-правовых форм.

#### **6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):**

Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики составляет - 28 дней (4 недели) - 144 часа.

## 7. Структура и содержание практики:

№ п/п	Структура	Содержание	Объем часов
1.	Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.	Расположение предприятия, его структура, материальная база, система руководства и организации деятельности подразделений, финансирование, нормирование и оплата труда рабочих и служащих, техническое оснащение. Инструктаж по безопасности труда.	6
2.	<b>Раздел 2.</b> Ознакомление с работой отделов предприятия: компрессорный цех, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы		54
3.	Тема 2.1. Инженерно-технический комплекс	Ознакомление с работой компрессорного цеха: Структура управления компрессорным цехом, назначение отдельных его участков. Функциональные обязанности инженерно-технического персонала. Характеристика холодильной установки. Анализ работы отдельных узлов холодильной установки с целью улучшения их работы и работы холодильной установки в целом. Объемно-планировочное решение компрессорного цеха и холодильника. Анализ работы систем маслоотделения и воздухоотделителя. Автоматизация холодильной установки. Организация работ по ремонту холодильного оборудования. Определение потребности в запасных частях. Составление заявок на запасные части, оборудование, вспомогательные материалы, инструменты. Формы заявок. Нормативно - техническая документация отдела ОГМ: журналы учета состояния оборудования, нормы расхода ГСМ, инструкция по ремонту и т. п. Организация системы технического обслуживания и ремонта холодильных машин и оборудования общественного питания. Последовательность ведения ремонтных работ. Нормативные материалы, используемые в производственной работе, системы отчетности, порядок приёма и сдачи оборудования в ремонт и выдачи из ремонта. Организация работы: техника. Обеспечение их запасными частями, заготовками, материалами, инструментами, приспособлениями, оргтехникой, технической документации ей.	18
4.	Тема 2.2. Технический отдел	Работа отдела по внедрению в производство новой техники, приспособлений, спецтехники, новых видов технологического оборудования грузоподъемных и транспортных устройств. Разработка рабочих чертежей, эскизов на детали и приспособления. Разработка и оформление технической документации (технологические	6

		карты ремонтов, электрические схемы привода и управления, карты смазки оборудования).	
5.	Тема 2.3. Планово-экономический отдел	Основные задачи отдела в системе управления предприятия и его связь с другими отделами. Организация работы планово- экономического отдела. Разработка плана экономического развития предприятия. Планирование объёма производства, себестоимости, рентабельности. Экономический отдел, его задачи и выполняемые функции. Расчет необходимого количества и стоимости материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов. Расчет себестоимости единицы выработанного холода. Определение потребности технологических цехов в холоде. Расчет экономической эффективности производства от внедрения организационно- технических мероприятий.	6
6.	Тема 2.4. Отдел нормирования труда и заработной платы	Структура отдела, его основные функции. Организация нормирования труда на предприятии. Основные документы по нормированию труда. Планирование сбалансированности рабочих мест и численности рабочих. Планирование фонда заработной платы. Премирование на предприятии.	6
7.	Тема 2.5. Отдел материально-технического снабжения и сбыта	Структура и основные функции отдела, связь с отделом главного механика. Составление заявок для снабжения ремонтной службы необходимыми материалами, оборудованием, приспособлениями, запасными частями, оргтехникой, инструментом. Хранение на складах предприятия материалов и покупных изделий. Обеспечение предприятия сырьем. Работа по реализации готовой продукции. Права и обязанности работников отдела. Одновременно с изучением работы отделов и служб предприятия студенты собирают материал для дипломного проекта.	6
8.	Тема 2.6. Отдел маркетинга	Маркетинговые подходы к изучению рынка; факторы, определяющие поведение потребителей и конкурентов. характеристика предприятия, организационно-правовая форма, структура управления, стратегии и дифференциации.	6
9.	Тема 2.7. Отдел ТХК	Структура и основные функции отдела. Контроль за состоянием и оснащением лабораторным оборудованием отдела.	6
10.	<b>Раздел 3</b> Выполнение обязанностей дублёра инженерно- технического работника: техника или бригадира машинистов	Освоение должностных обязанностей. Отработка навыков эксплуатации, ремонта, сборки, регулировки, испытаний, наладки холодильного оборудования, оборудования общественного питания а также агрегатов электрооборудования и приборов и сдачи их в эксплуатацию в соответствии с техническими условиями. Участие в наладке приборов, машин и оборудования, автоматизированных систем средней сложности предприятий	78



	холодильных установок и оборудования общественного питания. Решение производственных задач. Ключевые профессиональные компетенции.	торговой промышленности и общественного питания, выявление и анализ недостатков, выявленных в процессе работы, и подготовка предложений по их устранению. Участие в разработке мероприятий по внедрению новых технологий, улучшению условий труда. Решение производственных задач.	
11.	Раздел 4. Обобщение материала для дипломного проектирования и оформления отчета.	Обучающийся должен подготовить отчет и материалы в соответствии с заданием и оформить их с соблюдением требований ЕСКД. На протяжении всего периода прохождения преддипломной практики студенты собирают материал для дипломного проектирования в соответствии с дипломным заданием и другие материалы, необходимые для составления отчета о практике, ведут дневник, записывая в него конкретное содержание своей работы за каждый рабочий день. При сборе материала особое внимание уделяется применению прогрессивных технологий и высокопроизводительного оборудования. В отчетах студенты должны кратко отразить ответы на вопросы, поставленные в задании. Заполнение отчета ведется на одной стороне листа. Титульный лист оформляется согласно прилагаемому образцу. К отчету прилагаются необходимые схемы, эскизы, таблицы, документация и чертежи. Необходимые схемы, эскизы, и чертежи могут быть выполнены на чертежной бумаге карандашом, но можно приложить другие материалы в копиях. При выполнении чертежей необходимо строго руководствоваться требованиями Единой системы конструкторской документации (ЕСКД). Индивидуальное заключение о преддипломной практике студента дает руководитель практики от предприятия на основе личных наблюдений и содержания отчета.	6
		<b>Итого:</b>	<b>144</b>

## **8. Рекомендации по организации самостоятельной работы**

Требования к организации преддипломной практики определяется ФГОС СПО. Целью практики является сбор и обобщение материалов для написания дипломной работы и в соответствии с требованиями подготовки выпускников. За время прохождения практики студент собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит первоначальный вариант ВКР.

Преддипломная практика является заключительным этапом производственного обучения и предусматривает дублирование инженерно - технологических работников: механика, контролера, мастера РМЦ и помощника мастера производства, бригадира. Обучающиеся проходят практику, в процессе которой выполняют функции механика и собирают материал по программе подготовки к ВКР (дипломному проекту).

В период практики рекомендуется использовать форму обучения - работа на штатных местах, в качестве дублера.

По окончании практики обучающиеся сдают отчет. Оформление отчётной документации должно соответствовать правилам ЕСКД, в котором отражают содержание выполненных работ, свои наблюдения. Текущий контроль над работой практикантов, осуществляется руководителем практики от предприятия и состоит в учете отработанного времени, оценке качества выполняемого практикантом производственного задания, проверке содержания отчетов, выявлении уровня приобретенных ими практических навыков.

По завершению преддипломной практики руководитель практики от предприятия составляет отзыв о работе обучающегося. По окончании практики выставляется дифференцированный зачет с оценкой.

## **9. Контроль деятельности студента**

Контроль над работой студентов осуществляют руководители практики – руководитель практики от организации и руководитель практики от колледжа - преподаватель.

Заместитель директора по учебно-производственной работе осуществляет общее учебно-методическое руководство практикой, обеспечивает контроль над своевременной сдачей отчетов и проведением аттестации, преподаватели – руководители практики участвуют в проведении организационных собраний и конференций по производственной практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Подготавливать и выполнять работы по подводке коммуникаций к оборудованию, готовить места и фундаменты для монтажа торгового оборудования	Приемка и подготовка сооружений и фундаментов под монтаж оборудования. Выполнение условия транспортирования к месту монтажа крупногабаритного и тяжеловесного оборудования. Соблюдение техники безопасности.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования	выполнять монтаж и техническое обслуживание оборудования в организациях торговли и общественного питания. Выявлять дефекты деталей и узлов оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.3. Выполнять пусконаладочные работы приборов автоматики, предохранительных устройств, пускозащитной и регулирующей аппаратуры торгового оборудования	Выполнение запуска, остановки, работы на холостом ходу, под нагрузкой. Обеспечивать безаварийную, надежную работу и техническое обслуживание оборудования. Читать и анализировать схемы оборудования	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.4. Осуществлять метрологический контроль технических и технологических характеристик оборудования и приборов автоматики	Выбор метода ремонта и (или) восстановления узла, отдельной детали в зависимости от неисправности и участие в ремонте.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.5. Обеспечивать безопасное применение универсального и специального инструмента, оснастки, приборов контроля	Систему допусков и посадок, классы точности и чистоты обработки. Правила приемки специальных и универсальных измерительных инструментов, режущего инструмента, приборов, штампов	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.6. Диагностировать и устранять неисправности в работе оборудования с использованием принципиальных	Соответствие выбора эксплуатационно-смазочных материалов, указанных в нормативно-технической документации при составление карт смазки	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе

гидравлических, кинематических и электрических схем.	оборудования. Выявить и устранить места возможных утечек масла.	проведения практики
ПК 2.1. Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.	Приемка и подготовка сооружений и фундаментов под монтаж оборудования. Выполнение условия транспортирования к месту монтажа крупногабаритного и тяжеловесного оборудования. Соблюдение техники безопасности.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
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.	Соответствие выбранных методов устранения недостатков, прописанных в паспортах оборудования и устранение выявленных недостатков	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 2.3 Осуществлять контроль хранения и перевозки холодильных агентов, определения утечек, зарядки систем хладагентом и хладоносителем.	соответствие оформления документации для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования требованиям стандартов.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 2.4. Диагностировать и предотвращать возможные причины аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.	Качество документального оформления операций акциями, облигациями, сберегательными и депозитными сертификатами. Точность расчёта сумм доходов (расходов) по акциям, облигациям, сберегательным депозитным сертификатам. Правильность отражения бухгалтерском учёте операций с акциями, облигациями, сберегательными и депозитными сертификатами.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 2.5. Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.	Расчет холодильного оборудования (холодильных шкафов, сборно-разборочных камер, охлаждаемых емкостей в секционных столах). Определение расчётной тепловой нагрузки для подбора камерного оборудования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

ПК 3.1. Проектировать системы кондиционирования воздуха.	Составление теплового и влажностного баланса. Расчет требуемых воздухообменов в помещении. Выбор расчетного воздухообмена. Выбор схемы и расчет воздухораспределения. Аэродинамический расчет воздуховодов. Расчет и подбор функциональных блоков кондиционера.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 3.2. Подготавливать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию кондиционеров отечественного и импортного производства различных типов и назначения.	Участие в приемо-сдаточных испытаниях после монтажа, ремонта и наладки электрических устройств кондиционирования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 3.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.	Устанавливать, настраивать, сдавать в эксплуатацию и вести техническое обслуживание систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания. Порядок приемки работ систем вентиляции и кондиционирования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 4.1. Участвовать в планировании и организации работы структурного подразделения.	Критерии эффективности и качества работы подразделений и организации в целом. Структуры разделения труда. Анализ преимуществ и недостатков различных подходов к построению системы управления на предприятии.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 4.2. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.	Рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного производства. Изучение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 4.3. Участвовать в анализе процесса и результатов деятельности подразделения	Мотивировать работников на решение производственных задач. Расчет показателей, характеризующих эффективность организации основного и вспомогательного оборудования	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

ПК 5.1. Производить текущий, средний и капитальный ремонт торгового оборудования и оборудования общественного питания.	Выполнение технического осмотра, текущий, средний и капитальный ремонты оборудования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.2. Производить монтаж, демонтаж, ремонт, опробование, проверку и регулировку оборудования, машин и агрегатов.	Проверка комплектности оборудования. Проверка исправности вспомогательных, оградительных механизмов работы оборудования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.3. Производить выбор деталей и приспособлений, необходимых для эксплуатации, ремонта и сборки оборудования.	Проверка мест крепления тэнов в оборудовании.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.4. Производить техническое обслуживание механической и электронной части машин, узлов и механизмов.	Выполнение поверки и холостого хода торгового оборудования и оборудования общественного питания.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.5. Использовать при технической эксплуатации торгового оборудования принципиальные электрические, кинематические и гидравлические схемы.	Принципиальные, кинематические и электрические схемы. Условные обозначения элементов в принципиальных схемах	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий

	Проявление интереса к инновациям в области выполнения работ.	профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применение типовых методов решения профессиональных задач в области выполнения работ. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности: - решать возникающие проблемы, стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области осуществления кассовых операций; - нести ответственность за принятые решения.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрация навыков быстрого и эффективного поиска информации, необходимой для решения профессиональных задач, с использованием широкого спектра источников (включая электронные).	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков: - проведения расчетов с помощью персонального компьютера; - использования информационно-коммуникативных средств при решении профессиональных задач.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с преподавателями, руководителями практики, другими обучающимися в ходе обучения.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий

		профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация способности моделирования профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией Проявление интереса к инновациям в области осуществления операций.	Экспертная оценка, наблюдение: при выполнении работ практики. Оценка самостоятельной работы обучающегося. Экспертная оценка инициативности и активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности (профессиональные конференции).



## **10. Материально-техническое обеспечение производственной практики (преддипломной):**

Реализация рабочей программы преддипломной практики требует наличия рабочего места специалиста. Преддипломная практика проводится в производственных подразделениях предприятий торговой промышленности и предприятий общественного питания, имеющих современные технологии приготовления продукции общественного питания; автоматизированные средства технического оснащения эксплуатации оборудования в торговле.

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (преддипломной):**

В ходе практики студент знакомится с инструкциями и руководствами предприятия, паспортами оборудования и описанием приборов, используемых во время преддипломной практики. Правилами эксплуатации оборудования и проведением технических ремонтов. Вариантами работы подразделений. Техничко-экономическими показателями предприятий. Правилами оформления сопроводительных документов после технического осмотра, капитального ремонта.

### **а) основная литература:**

1. Баркалов Б. В. Кондиционирование воздуха в промышленных, обще- ственных и жилых зданиях. М.: Колос , 2015-272стр
2. Е. Е. Карпис Основы проектирования и расчета / Б. В. Баркалов,. – 2-е изд. – М. : Стройиздат, 2014. – 312 с.
3. Белова Е. М. Центральные системы кондиционирования воздуха в зда- ниях / Е. М. Белова. – М. : Евроклимат, 2014. – 640 с., ил. 12. Внутренние санитарно-технические устройства. В 3 ч. :Ч.3
4. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Кн. 1 / под ред. Н. Н. Павлова и Ю. И. Шиллера. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Стройиздат, 2015. – 319 с.,
5. Кокорин О. Я. Отечественное оборудование для создания систем вентили- ляции и кондиционирования воздуха : каталог ,2015
6. О. Я. Кокорин, А. М. Дерибасов. – М. : ИКФ «Каталог», 2002. – 91с.
7. Безменов А.Е. Допуски, посадки и технические измерения: М.: Изд. Машиностроение,2015-317стр.
8. Сребник Б.В. Финансовые рынки: профессиональная деятельность на рынке ценных бумаг – М. : ИНФРА-М, 2012.
9. Чалдаева Л.А. Рынок ценных бумаг – М. : Юрайт, 2013.
10. Онищенко Н.П. Безопасные методы работы при монтаже, наладке, эксплуатации и ремонте аммиачных холодильных установок, Ленинградская пищевая промышленность, 2012
11. Рябов В.И. Электрооборудование в общественном питании и торговле. М: Экономика, 2014 г.

### **б) дополнительная литература:**

1. ГОСТ 21.602–2003 Правила выполнения рабочей документации отопления, вентиляции и кондиционирования / Госстрой России. – М. : ГУП ЦПП, 2015. – 28 с.
2. ГОСТ 30494–96 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях/ Госстрой России. – М. : ГУП ЦПП, 2011. – 7 с.
3. ГОСТ 21.205–93 Условные обозначения элементов санитарно-технических систем / Госстрой России. – М. : ГУП ЦПП, 2004. – 15с.
4. ГОСТ 12.1.005–88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны / Госстрой СССР. – М. : ГУП ЦПП, 2008. – 72 с.
5. Полушкин Г.Т. Компрессорные машины и установки. – М.: Колос, 2004.
6. Лашутина А.Ю. Техника в мясной и молочной промышленности. – М.: Агропромиздат, 2009.
7. Суедов И.В. Машины и установки. – М.: Пищевая промышленность, 2000.
8. Явнель Э.Б. дипломное проектирование холодильных установок и систем кондиционирования воздуха. – М.: Агропромиздат, 2009.
9. Мальцев А.П. Малые холодильные установки и холодильный транспорт: Справочник под ред. . – М.: Пищевая промышленность, 2008. – Холодильная техника.
10. Лебедев С.С. Эксплуатация оборудования в торговле. – М.: Агропромиздат, 2006.
11. Правила устройства и безопасной эксплуатации аммиачных холодильных установок. – М.: Госгортехнадзор России, 2009.
12. Пособие для машинистов холодильных установок. – М.: Пищевая промышленность, 2007.
13. Формы ремонтной документации.

### **в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.klimats.ru/blog/> Практическое пособие для монтажника кондиционированной техники
2. <http://studopedia.ru/> Студенческий портал
3. <http://www.bibliotekar.ru/slesar/index.htm>.
4. URL:<http://www.webrarium.ru/> Оборудование и ремонт. Интернет-сайт Учебные пособия
5. <http://www.bibliotekar.ru/slesar/index.htm> Интернет-сайт. URL
6. <https://znaytovar.ru/gost/2/proizvodstvennay> Оборудование и ремонт тепловой техники ..
7. URL: <http://www.bibliotekar.ru/slesar/index.htm> Ремонт оборудования торговли и общественного питания .

8. URL: <http://www.webrarium.ru>. Электронные ресурсы кредитных организаций Российской Федерации в Интернет.
9. <http://www.bankir.ru>. Электронный ресурс о банках и финансовом рынке России. – Режим доступа:
10. Электронный ресурс Банка России. – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.