

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ИРЕНГО ИНЖИНИРИНГ»



А.Ю.Роднин

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**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, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 15.02.05 Техническая  
эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.

**Разработчик:**

Подусова Н.М., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Технологии машиностроения

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 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 холодильного оборудования 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 холодильного оборудования торговли и общественного питания, обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 108 часов:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования  
организаций торговли и общественного питания**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</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.

## 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 2.1.	Подготавливать и выполнять работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.	Подготовить и выполнить работы по монтажу опор, фундаментов, компрессоров, аппаратов, трубопроводов, приборов, холодильных агрегатов.	19	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт 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.	выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание холодильного оборудования в организациях торговли и общественного питания	22	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	2	Демонстрирует практический опыт процесса монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания 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.	организовывать техническую эксплуатацию холодильного оборудования в торговле и общественном питании	22	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания ;	3	Демонстрирует практический опыт контроля над хранением и перевозкой холодильных агентов.
ПК 2.4.	Диагностировать и предотвращать возможные причины	выявлять дефекты деталей и узлов холодильного оборудования, определять	22	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт составления плана профилактического осмотра холодильного оборудования.

	аварийных ситуаций при эксплуатации холодильного оборудования.	методы и технологии ремонта, выполнять ремонт;				
ПК 2.5.	Осуществлять подбор холодильных машин разных емкостей на основе типовых расчетов.	выполнять типовые расчеты холодоснабжения, подбирать по техническим и технологическим показателям холодильные машины и установки	22	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт типовых расчетов холодильников различных емкостей.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого</b>	<b>108</b>			

### III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) 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 3x0,75 мм<sup>2</sup>.
- ✓ 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  $\pm 50$  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 1/4, 5/16, 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.

