

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции  
(по отраслям производства)**

Новосибирск 2021

СОГЛАСОВАНО:

старший мастер

О.Ю. Кончакова

« 01 » 09 2021 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики

Матвеев Андрей Федорович, преподаватель

Рекомендована:

Предметно - цикловой комиссией общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, Профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08 протокол № 01 от « 01 » 09 2021 г.

председатель Князькова Л.М.

Организацией АО Хлебообъединение Восход

Генеральный директор: С.А. Стельмах

Инициалы и фамилия организации, должность, Ф.И.О. подписавшего лица, подпись, печать



## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства)

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, 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 профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

- проводить плоскостную разметку, проводить рубку, правку, гибку, резку и опилование металла;
- сверлить, зенковать и разворачивать отверстия;
- нарезать наружную и внутреннюю резьбу;
- клепать, паять, лудить и склеивать детали;
- выполнять шабрение;
- ремонтировать и собирать соединительные муфты, подшипниковые узлы, механизмы передач движения, преобразования движения и поступательного движения;
- соблюдать требования безопасности труда при слесарной обработке и ремонте деталей оборудования и механизмов организаций пищевой промышленности;
- производить основные монтажные операции;
- использовать технические средства монтажа;
- выполнять монтажную разметку, установку, выверку и крепление оборудования;
- проводить пусконаладочные работы;
- налаживать и испытывать технологическое оборудование;
- проводить диагностику технологического оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда при монтаже машин, аппаратов и технологических линий, при наладке и пуске технологического оборудования;
- проводить технический осмотр и наладочные работы работающего оборудования;
- оснащать и регулировать машины, оборудование и технологические линии в пищевой промышленности;
- проводить дефектацию и сортировку деталей;
- проводить подготовку оборудования к ремонту;

- выполнять ремонт технологического оборудования пищевой промышленности;
- соблюдать требования безопасности труда при наладке, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 324 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 108 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности.

2. Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию машин, аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности.

3. Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт действующего оборудования организаций пищевой промышленности.

Владение общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Владение профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Производить слесарную обработку деталей оборудования.
ПК 1.2.	Производить слесарную обработку механизмов оборудования.
ПК 2.1.	Выполнять монтаж машин, аппаратов и технологических линий.
ПК 2.2.	Налаживать и запускать в эксплуатацию технологическое оборудование организаций пищевой промышленности.

ПК 3.1.	Проводить техническое обслуживание оборудования организаций пищевой промышленности.
ПК 3.2.	Выполнять наладку и регулировку оборудования организаций пищевой промышленности.
ПК 3.3.	Проводить ремонт оборудования организаций пищевой промышленности.

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1. ПК 1.2	ПМ 01 Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности	108	Рубка металла; Правка, гибка и резка металла; Опиливание металла; Притирка, шабрение и распиливание; Сверление; Зенкование и развертывание; Нарезание резьб; Клепка; Ремонтировать и собирать неразъемные соединения; Ремонтировать и собирать разъемные соединения; Ремонтировать валы и оси; Ремонтировать и собирать подшипниковые узлы; Ремонтировать и собирать соединительные муфты; Ремонтировать и собирать механизмы передачи движения; Ремонтировать и собирать механизмы преобразования движения;	Тема 1.1 Рубка, назначение и применение слесарной рубки	6
				Тема 1.2 Правка, гибка и резка металла. Инструменты, приспособления, оборудование. Схемы правки и гибки.	6
				Тема 1.3 Назначение опилования металла. Дефекты и меры предупреждения.	6
				Тема 1.4 Процесс притирки. Распиливание и припасовка. Сущность операций и виды работ. Инструменты и приспособления.	6
				Тема 1.5 Сверлильные станки, их типы и назначения, Приспособления для сверлильных станков.	6
				Тема 1.6 Формы и углы заточки. Режим резания.	6
				Тема 1.7 Зенкование и зенкерование отверстий. Технологический	6



			Ремонтировать корпусные детали.	процесс и техника развертывания отверстий.	
				Тема 1.8 Профили резьбы. Система резьб. Инструменты для нарезания резьбы.	6
				Тема 1.9 Назначение и применение клепки. Инструменты и оборудование.	6
				Тема 1.10 Виды, назначение и порядок изготовления и восстановления неразъемных соединений.	6
				Тема 1.11 Виды, назначение и порядок изготовления и восстановления разъемных соединений.	6
				Тема 1.12 Назначение и порядок восстановления валов и осей.	6
				Тема 1.13 Виды, назначения и устройство подшипниковых узлов.	6
				Тема 1.14 Виды, назначение и устройство муфт.	6
				Тема 1.15 Виды, назначение и устройство механизмов передачи движения	6
				Тема 1.16 Устройство, назначение и порядок монтажа и сборки механизмов преобразования	6

				движения.	
				Тема 1.17 Способы восстановления базовых деталей и порядок ремонта корпусных деталей.	6
				Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	6
ПК 2.1 ПК 2.2	ПМ 02 Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности	72	Применять технические средства ведения монтажа; Производить предмонтажную ревизию оборудования; Выполнять монтажные операции в соответствии с технологией ведения монтажных работ; Выполнять монтаж основного технологического оборудования; Производить наладку и пуск технологического оборудования;	Тема 2.1 Основные виды монтажных инструментов. Назначение и способы применения подъемно- транспортных машин.	6
				Тема 2.2 Назначение и способы применения опорных конструкций, приспособлений, инструментов.	6
				Тема 2.3 Станки, стенды для монтажных работ.	6
				Тема 2.4 Детали, сборочные единицы и материалы для монтажных работ.	6
				Тема 2.5 Технология проведения предмонтажной ревизии оборудования.	6
				Тема 2.6 Способы доставки оборудования до места монтажа	6
				Тема 2.7 Выверка оборудования. Технология крепления оборудования.	6
				Тема 2.8	6

				Монтаж различного оборудования	
				Тема 2.9 Технология обвязки оборудования по воде, пару, хладоносителям.	6
				Тема 2.10 Правила подготовки и технология пуско-наладочных работ. Обкатка нового оборудования.	6
				Тема 2.11 Особенности ведения пуско-наладочных работ различного оборудования.	6
				Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	6
ПК 3.1 ПК 3.2	ПМ 03 Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт оборудования организаций пищевой промышленности	144	Производить эксплуатационную наладку оборудования; Производить техническое обслуживание оборудования пищевой промышленности; Производить диагностику работы оборудования; Правильно применять технические средства ведения ремонтных работ; Выполнять ремонтные операции в соответствии с технологией ведения ремонтных работ; Ремонтировать типовые детали, сборочные единицы и механизмы; Ремонтировать основные виды технологического оборудования;	Тема 3.1 Правила подготовки к наладочным работам. Технология ведения эксплуатационной наладки.	6
				Тема 3.2 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования для производства кондитерских изделий.	6
				Тема 3.3 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования для производства хлебобулочных изделий.	6
				Тема 3.4 Особенности ведения эксплуатационной	6

			Ремонтировать и регулировать электрооборудование и автоматические устройства (в пределах своего допуска к электрооборудованию и автоматике).	наладки оборудования молочной промышленности.	
				Тема 3.5 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования мясной промышленности.	6
				Тема 3.6 Правила подготовки к проведению технического обслуживания оборудования. Технология технического обслуживания.	6
				Тема 3.7 Особенности технического обслуживания оборудования для производства кондитерских изделий.	6
				Тема 3.8 Особенности технического обслуживания оборудования для производства хлебобулочных изделий.	6
				Тема 3.9 Особенности технического обслуживания оборудования для молочной промышленности.	6
				Тема 3.10 Особенности технического обслуживания оборудования для мясной промышленности.	6
				Тема 3.11	6

			<p>Правила подготовки к проведению диагностирования оборудования.</p> <p>Технология диагностирования технического состояния.</p>	
			<p>Тема 3.12</p> <p>Виды деталей и сборочных единиц, используемых при ведении ремонтных работ.</p> <p>Характеристики применяемых материалов для ведения ремонтных работ.</p>	6
			<p>Тема 3.13</p> <p>Способы технического осмотра, причины дефектации деталей и сборочных единиц.</p> <p>Способы и технология восстановления деталей.</p>	6
			<p>Тема 3.14</p> <p>Методы и технология сборки узлов, агрегатов и механизмов.</p> <p>Технология проведения производственных испытаний.</p>	6
			<p>Тема 3.15</p> <p>Способы ремонта разъемных и неразъемных соединений.</p>	6
			<p>Тема 3.16</p> <p>Способы ремонта валов и осей, восстановления посадок.</p>	6
			<p>Тема 3.17</p> <p>Виды подшипников скольжения, способы монтажа</p>	6

			(демонтажа) и восстановления узлов подшипников скольжения и подшипников качения.	
			Тема 3.18 Способы ремонта и восстановления механизмов передачи и преобразования движения.	6
			Тема 3.19 Способы ремонта оборудования для производства кондитерских изделий	6
			Тема 3.20 Способы ремонта оборудования для производства хлебобулочных изделий	6
			Тема 3.21 Способы ремонта оборудования для молочной промышленности	6
			Тема 3.22 Способы ремонта оборудования для мясной промышленности	6
			Тема 3.23 Технология ремонта трубопроводов, гидравлических систем	6
			Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	6
	<b>ВСЕГО часов</b>	324		324

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01	Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности	108	
Виды работ: Рубка металла; Правка, гибка и резка металла; Опиливание металла; Притирка, шабрение и распиливание; Сверление; Зенкование и развертывание; Нарезание резьб; Клепка; Ремонтировать и собирать неразъемные соединения; Ремонтировать и собирать разъемные соединения; Ремонтировать валы и оси; Ремонтировать и собирать подшипниковые узлы; Ремонтировать и собирать соединительные муфты; Ремонтировать и собирать механизмы передачи движения; Ремонтировать и собирать механизмы преобразования движения; Ремонтировать корпусные детали.			
Тема 1.1	Содержание	6	
Рубка, назначение и применение слесарной рубки	1		
	2		
	3		
Тема 1.2	Содержание	6	
Правка, гибка и резка металла. Инструменты, приспособления, оборудование. Схемы правки и гибки.	1		
	2		
	3		
Тема 1.3	Содержание	6	
Назначение	1		

опиливания металла. Дефекты и меры предупреждения.	2			
	3			
Тема 1.4 Процесс притирки. Распиливание и припасовка. Сущность операций и виды работ. Инструменты и приспособления.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.5 Сверлильные станки, их типы и назначения, Приспособления для сверлильных станков.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.6 Формы и углы заточки. Режим резания.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.7 Зенкование и зенкерование отверстий. Технологический процесс и техника развертывания отверстий.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.8 Профили резьбы. Система резьб. Инструменты для нарезания резьбы.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.9 Назначение и применение клепки. Инструменты и оборудование.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.10 Виды, назначение и порядок изготовления	Содержание		6	
	1			
	2			



и восстановления неразъемных соединений.	3			
Тема 1.11 Виды, назначение и порядок изготовления и восстановления разъемных соединений.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.12 Назначение и порядок восстановления валов и осей.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.13 Виды, назначения и устройство подшипниковых узлов.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.14 Виды, назначение и устройство муфт.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.15 Виды, назначение и устройство механизмов передачи движения	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.16 Устройство, назначение и порядок монтажа и сборки механизмов преобразования движения.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 1.17 Способы восстановления базовых деталей и порядок ремонта корпусных деталей.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 02			72	

Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности			
Виды работ: Применять технические средства ведения монтажа; Производить предмонтажную ревизию оборудования; Выполнять монтажные операции в соответствии с технологией ведения монтажных работ; Выполнять монтаж основного технологического оборудования; Производить наладку и пуск технологического оборудования;			
Тема 2.1 Основные виды монтажных инструментов. Назначение и способы применения подъемно-транспортных машин.	Содержание	6	
	1		
	2		
Тема 2.2 Назначение и способы применения опорных конструкций, приспособлений, инструментов.	Содержание	6	
	1		
	2		
Тема 2.3 Станки, стенды для монтажных работ.	Содержание	6	
	1		
	2		
	3		
Тема 2.4 Детали, сборочные единицы и материалы для монтажных работ.	Содержание	6	
	1		
	2		
Тема 2.5 Технология проведения предмонтажной ревизии оборудования.	Содержание	6	
	1		
	2		

Тема 2.6 Способы доставки оборудования до места монтажа	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 2.7 Выверка оборудования. Технология крепления оборудования.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 2.8 Монтаж различного оборудования	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 2.9 Технология обвязки оборудования по воде, пару, хладоносителям.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 2.10 Правила подготовки и технология пуско- наладочных работ. Обкатка нового оборудования.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 2.11 Особенности ведения пуско-наладочных работ различного оборудования.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 03 Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт оборудования организаций пищевой промышленности			144	
Виды работ: Производить эксплуатационную наладку оборудования; Производить техническое обслуживание оборудования пищевой промышленности; Производить диагностику работы оборудования; Правильно применять технические средства ведения ремонтных работ; Выполнять ремонтные операции в соответствии с технологией ведения ремонтных работ; Ремонтировать типовые детали, сборочные единицы и механизмы;				

Ремонтировать основные виды технологического оборудования; Ремонтировать и регулировать электрооборудование и автоматические устройства (в пределах своего допуска к электрооборудованию и автоматике).			
Тема 3.1 Правила подготовки к наладочным работам. Технология ведения эксплуатационной наладки.	Содержание		6
	1		
	2		
	3		
Тема 3.2 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования для производства кондитерских изделий.	Содержание		6
	1		
	2		
	3		
Тема 3.3 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования для производства хлебобулочных изделий.	Содержание		6
	1		
	2		
	3		
Тема 3.4 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования молочной промышленности.	Содержание		6
	1		
	2		
	3		
Тема 3.5 Особенности ведения эксплуатационной наладки оборудования мясной промышленности.	Содержание		6
	1		
	2		
	3		
Тема 3.6 Правила подготовки к проведению технического обслуживания оборудования. Технология	Содержание		6
	1		
	2		

технического обслуживания.				
Тема 3.7 Особенности технического обслуживания оборудования для производства кондитерских изделий.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.8 Особенности технического обслуживания оборудования для производства хлебобулочных изделий.	Содержание		6	
	1			
	2			
Тема 3.9 Особенности технического обслуживания оборудования для молочной промышленности.	Содержание		6	
	1			
Тема 3.10 Особенности технического обслуживания оборудования для мясной промышленности.	Содержание		6	
	1			
	2			
Тема 3.11 Назначение и способы применения материалов, используемых при ведении ремонтных работ.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.12 Виды деталей и сборочных единиц, используемых при ведении ремонтных работ.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			

работ. Характеристики применяемых материалов для ведения ремонтных работ.				
Тема 3.13 Способы технического осмотра, причины дефектации деталей и сборочных единиц. Способы и технология восстановления деталей.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.14 Методы и технология сборки узлов, агрегатов и механизмов. Технология проведения производственных испытаний.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.15 Способы ремонта разъемных и неразъемных соединений.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.16 Способы ремонта валов и осей, восстановления посадок.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.17 Виды подшипников скольжения, способы монтажа (демонтажа) и восстановления узлов подшипников скольжения и подшипников качения.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.18 Способы ремонта и восстановления механизмов передачи	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			

и преобразования движения.				
Тема 3.19 Способы ремонта оборудования для производства кондитерских изделий	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.20 Способы ремонта оборудования для производства хлебобулочных изделий	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.21 Способы ремонта оборудования для молочной промышленности	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.22 Способы ремонта оборудования для мясной промышленности.	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Тема 3.23 Технология ремонта трубопроводов, гидравлических систем	Содержание		6	
	1			
	2			
	3			
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета			6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Федеральный государственный стандарт образовательный стандарт по профессии 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой промышленности;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- учебный план;

- программа учебной практики;

- контрольно-оценочные материалы;

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Реализация программы учебной практики по профессии должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.), по содержанию соответствующим полному перечню основной профессиональной образовательной программы, наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий, а также наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами. В образовательном процессе должны использоваться законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

4.3 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами.

4.4 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Покровский Б.С. Производственное обучение слесарей – ремонтников промышленного оборудования: учеб.пособие для нач.проф.образования/-М.; Образовательно-издательский центр «Академия» ОАО «Московские Учебники» 2011.-208с.

2. Покровский Б.С. Производственное обучение слесарей: учеб.пособие для нач.проф.образования/-М.; Образовательно-издательский центр «Академия» ОАО «Московские Учебники» 2011.-272с.

3. Адашкин А.М. Материаловедение (металлообработка): учебник для нач.проф.образования: учеб.пособие для сред.проф.образования/-4 изд.,стер.-М.: ОИЦ Академия, 2006.-240с.



4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник для нач.проф.образования/-3изд., испр. и доп.-М.: ОИЦ Академия, 2006.-240с.
5. Покровский Б.С. Основы слесарного дела: учебник для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2010.-320с.
6. Покровский Б.С. Слесарно-сборочные работы: учебник для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2010.-416с.
7. Покровский Б.С.. Слесарное дело: учебник для нач.проф.образования-4 изд.,стер.-М.: ОИЦ Академия, 2006.-320с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Багдасарова Т.А. Допуски, посадки, технические измерения: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2005-80с.
2. Зайцев С.А. Допуски и технические измерения: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/-12-е изд.,стер.- М.; Издательский центр «Академия», 2015.-304с.
3. Заплатин В.Н. Справочное пособие по материаловедению (металлообработка): учеб.пособие для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2007.-224с.
4. Покровский Б.С., Скакун В.А. Слесарное дело: Альбом плакатов.- М.: ОИЦ Академия, 2005.-30шт.
5. Покровский Б.С. Справочник ремонтника: учеб. пособие для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2009.-144с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://povar.ru/list/hleb/> - Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
2. <http://sunhi.ru/> - Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
3. <http://www.cartalana.ru/candy-content.php> - Приготовление кондитерских изделий;
4. <http://bookitut.ru> – Приготовление кондитерских изделий

#### **4.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

#### **4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ 01 Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности	Дифференцированный зачет
ПМ 02 Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности	Дифференцированный зачет
ПМ 03 Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт оборудования организаций пищевой промышленности	Дифференцированный зачет