

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели и задачи освоения практики.....	4
2 Место практики в структуре ППСЗ.....	4
3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.....	4
4 Структура и содержание практики.....	5
5 Место проведения практики.....	6
6 Формы документации о прохождении практики	6
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	8
8 Контроль и оценка результатов прохождения практики	12

1 Цели и задачи освоения практики

Целью учебной практики является: закрепление материала, полученного после освоения профессиональных модулей (ПМ).

Учебная практика представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Основными задачами учебной практики являются:

- закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных в ходе обучения;
- формирование у обучающихся комплексного представления о специфике работы техника-технолога;
- содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе техника-технолога.

Учебная практика способствует формированию общих и профессиональных компетенций, приобретению практического опыта в рамках профессиональных модулей.

2 Место практики в структуре ППССЗ

Учебная практика входит в профессиональный цикл и реализуется в форме практической подготовки.

Учебная практика проводится в несколько периодов, чередуясь с учебными занятиями.

Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

в части освоения следующих видов деятельности:

- Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;
- Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить виды деятельности и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции

Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания:

ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания.

Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания:

ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных

технологических линий по производству продуктов питания.

ПК 2.2. Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

4 Структура и содержание практики

4.1 Объем учебной практики

	<i>Всего часов</i>	<i>Курс</i>
Общая трудоемкость	УП. 01.01 - 2 недели (72 ч); УП. 02.01 – 2 недели (72 ч) Итого: 4 недели (144 ч.).	1 курс 1 курс
Вид промежуточного контроля	Дифференцированный зачёт: УП. 01.01. – 2 семестр; УП. 02.01. – 2 семестр	

4.2 Тематическое содержание практики

Учебная практика УП.01.01 по модулю ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности.
2. Проверка технического состояния простых механизмов в соответствии с техническим регламентом
3. Выполнение смазочных работ
4. Выявление и устранение недостатков оборудования
5. Устранение дефектов и технических неисправностей в соответствии с технической документацией
- 7 Регулировка и наладка оборудования линии
8. Запуск технологической линии

Учебная практика УП.02.01 по модулю ПМ.02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

1. Подготовка оборудования к эксплуатации.
2. Проверка исправности контрольно-измерительных приборов (КИП) и автоматики
3. Установка, подключение и размещение приборов в соответствии с технической документацией
4. Калибровка, настройка и проверка работоспособности

5. Ведение отчетов по обслуживанию, ремонту и контролю оборудования.

5 Место проведения практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, компьютерных классах и иных структурных подразделениях Университета либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и Университетом.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями Университета, ведущими дисциплины профессионального цикла.

6 Формы документации о прохождении практики

Текущий контроль осуществляется путем регулярного наблюдения за работой обучающихся по программе практики и выполнением индивидуальных заданий, а также ежедневных проверок ведения дневника прохождения практики.

После окончания практики обучающийся предоставляет руководителю практики следующие документы:

- отчет по учебной практике.
- дневник прохождения учебной практики;

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике.

Цель отчета – показать усвоение обучающимся программы учебной практики. Объем отчета – 20 - 25 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала в соответствии с общими разделами практики и конкретными выполняемыми заданиями), заключение, список источников, приложения.

Во время прохождения групповой учебной практики обучающийся последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а результаты заносит в дневник.

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В конце практики дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника.

Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы.

Отчет составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики.

Отчет должен соответствовать предъявляемым требованиям.

Текстовая часть отчета располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210x297) с соблюдением следующих размеров полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее и нижнее по 20 мм.

Отчет представляется в машинописном виде. Интервал 1,5, Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Текст разделов отчета должен подразделяться на подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. После номера ставится точка. Подразделы также нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела, подраздела и находиться в начале заголовка.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки.

Заголовки разделов пишутся прописными буквами, подразделов – строчными (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят.

Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не рекомендуется.

Заголовки и текст каждого последующего раздела отчета следует начинать с новой строки, а подразделов – с любой части страницы.

Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, а второй – содержание и т.д., включая приложение

Номер страницы ставится цифрами в середине верхнего поля страницы. На первой странице (титульном листе) номер страницы не ставится.

Цифровой материал отчета рекомендуется представлять в виде таблиц. Таблица должна иметь содержательный, краткий заголовок. Слово «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Заголовок таблицы помещается за словом «Таблица». После заголовка таблицы точка не ставится.

Таблица помещается после второго упоминания о ней в тексте на оставшейся части страницы или в начале следующей. Переносить таблицу на другую страницу разрешается только в том случае, если она по объему занимает более одного листа.

Таблицы должны нумероваться арабскими цифрами. Нумерация должна быть сквозной. После номера таблицы точка не ставится.

В таблицах не допускается произвольное сокращение (КРС – вместо крупный рогатый скот и т.д.), разрешаются только принятые ГОСТом сокращения (кг, см, мм и т.д.).

Все иллюстрации (графики, фотографии, диаграммы и т.п.) именуются рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах отчета арабскими цифрами. Каждый рисунок сопровождается содержательной подписью. Подпись делается под рисунком.

Общий объем отчета не должен превышать 20-25 страниц компьютерного текста.

Отчет, дневник должны быть сданы на проверку руководителю практики.

После проверки отчета руководителем, он поступает на защиту.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7.1 Учебно-методическое обеспечение практики

Перед началом практики обучающийся обязан совместно с руководителем разработать конкретные задания практики и календарный план их прохождения. В дневник практики необходимо ежедневно записывать краткие сведения о проделанной работе. Во время практики необходимо четко выполнять рекомендации и указания руководителя практики. В процессе прохождения практики обучающийся выполняет задания, соблюдая календарный график.

7.2 Подведение итогов практики

Отчетными документами обучающихся о прохождении учебной практики является дневник практики.

По окончании учебной практики обучающийся сдает дневник практики руководителю по практике от Университета.

Промежуточная аттестация по учебной практике осуществляется руководителем по учебной практике от Университета и оформляется ведомостью промежуточной аттестации

Критерии оценки учебной практики:

– **«отлично»** - выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания, умения и практические навыки программы учебной практики, умение уверенно применять их в профессиональной деятельности при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений; наличие положительного аттестационного листа; наличие положительного отзыва от руководителя практики; полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике;

– **«хорошо»** - выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности; наличие положительного аттестационного листа; наличие положительного отзыва от руководителя практики; полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике;

– **«удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации; наличие аттестационного листа; удовлетворительный отзыв от руководителя практики; небрежное оформление отчета и дневника, несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике;

– **«неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания программы учебной практики, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач; отсутствие аттестационного листа; отрицательный отзыв от руководителя практики; несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике.

7.3 Информационное обеспечение практики

МДК 01.01 Технология такелажных, грузоподъемных, монтажных и слесарно-механических работ на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

Основная литература:

1. *Мирошин, Д. Г.* Слесарное дело : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Мирошин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11661-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495157> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. *Мирошин, Д. Г.* Слесарное дело. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Мирошин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11960-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495597> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

МДК 01.02 Технология ремонта и монтажа, а также осуществление контроля результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания

Основная литература:

1. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45063-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256499> (дата обращения: 17.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-8950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185898> (дата обращения: 17.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

МДК 02.01 Техника операций монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов, систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

Основные источники:

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516046>.

2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514022>.

Дополнительные источники:

1. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

МДК 02.02 Техника операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов

Основная литература:

1. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45063-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256499> (дата обращения: 17.02.2025). Электронный ресурс — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495301> Электронный ресурс — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495607>. Электронный ресурс— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493021>. Электронный ресурс.

8 Контроль и оценка результатов прохождения практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p>	<p>Знать: Принципы организации системы планово-предупредительного ремонта технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Принципы построения и методы проектирования информационных систем управления техническим обслуживанием и ремонтом на основе фактического состояния на всех этапах жизненного цикла технологического оборудования и непрерывного мониторинга и поддержки принятия управленческих решений</p> <p>Назначение, устройство и правила применения слесарного и контрольно-измерительных инструментов и приспособлений</p> <p>Система допусков и посадок</p> <p>Квалитеты и параметры шероховатости и обозначение их на чертежах</p> <p>Принцип работы сверлильных станков</p> <p>Правила установки припусков для дальнейшей доводки с учетом деформации металла при термической обработке</p> <p>Элементарные геометрические и тригонометрические зависимости</p> <p>Основы технического черчения</p> <p>Устройство применяемых металлообрабатывающих станков различных типов</p> <p>Правила применения доводочных материалов</p> <p>Припуски для доводки с учетом деформации металла при термической обработке</p> <p>Состав, назначение и свойства доводочных материалов</p> <p>Свойства инструментальных и конструкционных сталей различных марок</p> <p>Влияние температуры детали на точность измерения</p> <p>Способы термической обработки инструментальных и конструкционных</p>	<p>Оценка выполнения работ, на учебной практике. Дифференцированный зачет</p>

	<p>сталей</p> <p>Способы определения качества закалки и правки обрабатываемых деталей</p> <p>Способы предотвращения и устранения деформаций и внутренних напряжений структуры металлов при термообработке</p> <p>Конструктивные особенности сложного специального и универсального инструмента и приспособлений</p> <p>Виды расчетов и геометрических построений при изготовлении сложного инструмента, деталей и узлов</p> <p>Основные приемы выполнения работ по разборке, ремонту и сборке простых узлов и механизмов, оборудования, агрегатов и машин</p> <p>Назначение, устройство и правила применения универсальных приспособлений, слесарных и контрольно-измерительных инструментов</p> <p>Основные механические свойства обрабатываемых материалов</p> <p>Наименования, маркировка и правила применения масел, моющих средств, металлов и смазок</p> <p>Способы разметки и обработки несложных деталей</p> <p>Свойства кислотоупорных сплавов</p> <p>Правила испытания оборудования на статическую и динамическую балансировку машин</p> <p>Способы определения преждевременного износа деталей</p> <p>Способы восстановления и упрочнения изношенных деталей и нанесения защитного покрытия</p> <p>Уметь: Выполнять слесарную обработку деталей приспособлений, режущего и измерительного инструмента;</p> <p>Изготавливать и ремонтировать сложные и точные инструменты и приспособления с применением специальной технологической оснастки</p> <p>Выполнять разборку и сборку сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнять регулировки сборочных единиц, узлов и механизмов машин,</p>	
--	--	--

	<p>оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнять такелажные работы при перемещении грузов с помощью простых грузоподъемных средств и механизмов, управляемых с пола, и специальных приспособлений</p> <p>Практический опыт: выполнения монтажных и слесарно-механических работ на технологическом оборудовании в соответствии с ремонтным технологическим процессом</p>	
<p>ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания.</p>	<p>Знать: Принципы организации системы планово-предупредительного ремонта технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Принципы построения и методы проектирования информационных систем управления техническим обслуживанием и ремонтом на основе фактического состояния на всех этапах жизненного цикла технологического оборудования и непрерывного мониторинга и поддержки принятия управленческих решений</p> <p>Назначение, устройство и правила применения слесарного и контрольно-измерительных инструментов и приспособлений</p> <p>Основные приемы выполнения работ по разборке, ремонту и сборке простых узлов и механизмов, оборудования, агрегатов и машин</p> <p>Назначение, устройство и правила применения универсальных приспособлений, слесарных и контрольно-измерительных инструментов</p> <p>Наименования, маркировка и правила применения масел, моющих средств, металлов и смазок</p> <p>Технологическая последовательность разборки, ремонта и сборки оборудования, агрегатов и машин</p> <p>Способы устранения дефектов в процессе ремонта, сборки и испытания оборудования, агрегатов и машин</p> <p>Требования охраны труда, санитарной,</p>	<p>Оценка выполнения работ, на учебной практике. Дифференцированный зачет</p>

	<p>пожарной безопасности при техническом обслуживании и ремонте механического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p> <p>Уметь: Изготавливать и ремонтировать сложные и точные инструменты и приспособления с применением специальной технологической оснастки</p> <p>Выполнять разборку и сборку сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнять регулировки сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнять ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов и машин технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Проводить испытания сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Применять технологическую оснастку и режущий инструмент при монтаже, ремонте и техническом обслуживании промышленного оборудования</p> <p>Применять контрольно-измерительный и поверочный инструмент при монтаже, ремонте и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Пользоваться эксплуатационной и технической документацией при монтаже, ремонте и техническом</p>	
--	---	--

	<p>обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Практический опыт:</p> <p>Выполнение работ по монтажу, ремонту и испытаниям технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с технологическим процессом</p> <p>Контроль результатов монтажных, ремонтных работ и технического обслуживания технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	
<p>ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>Знать: Принципы построения автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Устройство контрольно-измерительных инструментов и приборов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Приемы выполнения работ по диагностике и ремонту неисправностей контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Методы электрической, механической и комплексной наладки электрических блоков и сложных регуляторов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Методы макетирования сложных схем с обработкой их элементов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Методы расчета элементов регулирующих устройств</p> <p>Правила оформления сдаточной технической документации</p> <p>Принципы построения систем управления на базе микропроцессорной техники</p> <p>Принципиальные схемы программируемых контроллеров автоматизированных технологических</p>	<p>Оценка выполнения работ, на учебной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>линий по производству продуктов питания</p> <p>Способы коррекции технологических и тестовых программ автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Методы диагностики измерительных и управляющих систем и комплексов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Основы программирования и теории автоматизированного электропривода</p> <p>Конструктивные и электрические особенности электронных устройств и блоков автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной безопасности при техническом обслуживании и ремонте механического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p> <p>Уметь: Осуществлять подготовку к использованию инструмента, оборудования и приспособлений в соответствии с заданием в зависимости от видов монтажа автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Определять последовательность и способы монтажа приборов и электрических схем различных систем автоматики в соответствии с заданием и требованиями технической документации на автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания</p> <p>Определять последовательность и оптимальные режимы работ по пуску и наладке приборов и систем автоматики в соответствии с заданием и требованиями технической документации</p> <p>Вести технологический процесс работ по пуску и наладке приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с заданием с соблюдением требований к качеству выполняемых работ</p>	
--	---	--

	<p>Производить монтаж приборов систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнять монтаж электрических схем систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Макетировать электрические схемы автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнять наладку электрических схем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Производить наладку со снятием характеристик электронных приборов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Производить наладку и регулировку манипуляторов (роботов) с программным управлением</p> <p>Производить наладку приборов и установок автоматического регулирования средней сложности с суммирующим механизмом и дистанционной передачей показаний</p> <p>Выполнять наладку и испытание схем электронно-вычислительных управляющих машин</p> <p>Составлять принципиальные и монтажные схемы для регулировки и испытания сложных и опытных образцов механизмов, приборов, систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Практический опыт: Выполнение монтажа контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Проведение наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	
--	--	--

<p>ПК 2.2. Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>Знать: Принципы построения автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Способы коррекции технологических и тестовых программ автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Методы диагностики измерительных и управляющих систем и комплексов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Основы программирования и теории автоматизированного электропривода Конструктивные и электрические особенности электронных устройств и блоков автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Методы ремонта, обслуживания и восстановления автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Технические требования, предъявляемые к работоспособности электронных устройств Основы программирования, автоматики, вычислительной техники Технические требования, предъявляемые к ремонту электронных устройств оборудования на базе микропроцессоров, электроавтоматики Состав, функции и возможности использования информационно-коммуникационных технологий в информационных системах управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Требования охраны труда, санитарной, пожарной безопасности при техническом обслуживании и ремонте механического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания Уметь: Осуществлять контроль и анализ функционирования систем автоматики</p>	<p>Оценка выполнения работ, на учебной практике. Дифференцированный зачет</p>
--	---	--

	<p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Диагностировать приборы и средства автоматизации</p> <p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Производить испытания опытных образцов приборов и систем автоматики</p> <p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Производить регулирование оборудования и механизмов автоматической линии в процессе работы</p> <p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Производить наладку и регулировку манипуляторов (роботов) с программным управлением</p> <p>Производить наладку приборов и установок автоматического регулирования средней сложности с суммирующим механизмом и дистанционной передачей показаний</p> <p>Выполнять проверку электрических параметров регулируемой аппаратуры с применением всевозможных контрольно-измерительных приборов</p> <p>Выполнять анализ, систематизацию отказов в работе технологического оборудования и разработку рекомендаций для их устранения</p> <p>Выполнять диагностирование электронных узлов и модулей с точностью до электронного элемента в составе оборудования</p> <p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Осуществлять разборку и ремонт устройств и узлов с заменой отказавших электронных элементов</p> <p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Производить регулирование, наладку и проверку в автономном и рабочем режимах электронных устройств управления автоматизированных технологических линий по производству</p>	
--	--	--

	<p>продуктов питания</p> <p>Практический опыт:</p> <p>Выполнение операций технического обслуживания контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Выполнение работ по комплексной наладке и регулировке на холостом ходу и в рабочем режиме управляющих модулей технологического оборудования с программным управлением, роботизированных технических комплексов, гибких производственных систем в составе автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части; – определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы; – выявляет и эффективно осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы; – владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска – оценивает практическую значимость результатов поиска; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при прохождении учебной практики</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>ности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>обучающегося в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при прохождении учебной практики</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики</p>